

TOSTADAS DE PROSCIUTTO BURRATA CON MIEL PICANTE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de rústico, tostado
- 8 lonchas de prosciutto
- 3 onzas de burrata
- 2 cucharaditas de aceite de oliva o la cantidad deseada
- Sal en escamas al gusto
- Pimienta molida al gusto
- 4 cucharadas de Miel Picante*

Miel picante:

- 4 cucharadas de Miel
- 1 a 2 cucharaditas de salsa picante

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 450 F (230 C) y prepara un molde para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. Cortar el pan en rodajas de 1 pulgada, colocarlas en el molde que tenias listo y tostarlas hasta que queden crujientes.
3. Una vez listos, coloca una capa de prosciutto encima de la tostada.
4. Cortar la burrata y sacar el interior cremoso, colócalo suavemente sobre el prosciutto.
5. Rocía con aceite de oliva seguido de miel picante, termina con una pizca de sal en escamas y pimienta recién molida. Y listas para disfrutar con

Notas:

*Si estas en Honduras te recomiendo **Panaderia San Jose**, que tiene un pan Campesino o un Baguette Rústico que te quedaría genial para esta tostada.

*Si no conseguís burrata, puedes sustituirla por una buena mozzarella, que sea cremosa.



