

Milhojas de calabacín con jamón serrano



👤 x 4 ⌚ 15-20 min. Fácil Entrante / guarn.

INGREDIENTES

- 2 calabacines
- Jamón serrano en lonchas
- Queso semi-curado
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACION

Cortar el calabacín diagonalmente para obtener unas lonchas de 5-6 cm de largo y 3 a 5 mm de espesor.

En una plancha con aceite de oliva, pasar las lonchas de calabacín vuelta y vuelta con una pizca de sal.

Emplatar empezando por una capa de calabacín, seguir con una capa de jamón y una capa de queso. Repetir el proceso hasta obtener 3 – 4 alturas, terminando por una capa de calabacín.

Espolvorear con queso rallado y gratinar al horno durante 5 min.

¡Listo! ¡Buen provecho!