

## Bolas de Mozzarella Envueltas en Jamón



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (4 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 750 gr
- Aceite de oliva 1 cucharada
- Bolas de mozzarella (bocconcini) 450 gr
- Dientes de ajo 2 picados / rallados
- Jamón 170 gr, cortado por la mitad
- Mantequilla, ligeramente derretida 1/4 de taza
- Pan baguette 1 en rodajas
- Parmigiano Reggiano (queso parmesano) 1/4 de taza rallado (opcional)

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Esparcir la mezcla de la mantequilla y el ajo sobre las rodajas de pan baguette y tostarlas hasta que estén ligeramente doradas.
2. Mientras tanto, envolver la mozzarella con el jamón.
3. Calentar el aceite en una sartén a temperatura medium-high, añadir la mozzarella envuelta en el jamón y cocinar hasta que esté ligeramente dorado, aproximadamente un minuto por lado, y poner aparte.
4. Añadir **tomate escurrido** y parmesano a la sartén y calentar hasta que el queso se haya derretido.
5. Añadir la mozzarella envuelta en el jamón, pasar todo a un molde y meterlo al horno, previamente calentado en 425F, para que se cocine hasta que la salsa burbujee y la mozzarella se haya derretido, aproximadamente unos 5 a 10 minutos, antes de retirar del horno, espolvorear la albahaca y disfrutar acompañado con el crostini de ajo.

**Nota:** usar bolas grandes de mozzarella, cortarlas en cubos de 1 pulgada en vez de usar *bocconcini*.

**Opcional:** no dorar el jamón.

- *Closet Cooking*