



## TAPA SALSA DE SETAS SHIITAKE CON JAMÓN Y BACON



GRADO DE DIFICULTAD: Media

RACIONES: 4

INGREDIENTES:

- 4 setas shiitake.
- Sal.
- Pimienta.
- 200g de jamón serrano.
- 200g de bacon.
- Nata para cocinar.
- Laurel.



#### ELABORACIÓN:

Vaciamos la seta shiitake y la colocamos en una sartén con sal y pimienta a fuego lento para que se vaya haciendo poco a poco.

Trocearemos el jamón serrano a dados o tiras y le daremos un golpe de calor en una sartén. Después añadiremos la nata para cocinar hasta que el jamón esté hecho consiguiendo una salsa con textura.

En una sartén aparte freiremos el bacón con aceite de oliva.

Finalmente rellenaremos las setas con el jamón y la nata.

#### MONTAJE:

Colocamos en un plato trincherero las setas shiitake rellenas, justo al lado colocaremos el bacón frito y para acabar la decoración pondremos laurel y un chorrito de aceite por encima.