

PAN CON TOMATE Y JAMON CURADO

Textura C - Dieta Triturada



Ingredientes para 1 ración:

- 1 rebanada de pan
- 150 ml de agua
- 10 ml (1c.s.) de aceite de oliva
- ½ u de tomate
- 2 lonchas de jamón curado
- 1/2 cacito de espesante basado en gomas amilasa resistente

Elaboración:

1. Rallar y colar medio tomate sacando piel y semillas.
 2. Añadir en un recipiente el pan troceado y 150 ml agua.
 3. Triturar hasta obtener una masa fina y homogénea.
 4. Añadir una cucharada de aceite de oliva y el jamón. Volver a triturar. Si nos queda muy espeso y cuesta triturar podemos añadir un poco más de agua.
 5. Colar la mezcla con un colador y con la ayuda de una espátula para eliminar cualquier grumo del jamón.
 6. Agitar la preparación y de forma continua añadir medio cacito de espesante basado en gomas amilasa resistenter.
 7. Mantener la agitación durante 2-3 minutos hasta obtener la textura de puré espeso.
- Dejamos reposar entre 3-4 minutos más.
Para emplatar, servir con un poco de aceite de oliva por encima.

Observaciones

Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.