

Melocotón de Calanda asado y Jamón Ibérico



Ingrédients pour 4 personnes:

4 Pêches Calanda.
150 g de jambon Ibérique.
150 g de fromage de Chèvre.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
quelques gouttes de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
quelques brins de Romarin.
fleur de Sel.

Préparation:

- Éplucher les pêches.
- Les couper en deux et retirer le noyau.
- Couper les moitiés en quartiers, les placer sur une grille et les faire griller quelques minutes de chaque côté. Veillez à ce qu'elles ne brûlent pas.
- Une fois prêtes, les retirer du feu et envelopper chaque quartier avec une tranche de jambon et un morceau de fromage.
- Les placer sur une plaque, les arroser d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de quelques flocons de fleur de sel.
- Les décorer si vous le souhaitez avec des brins de romarin.