

# Pinchos de manzana y jamón ahumado



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pinchos-de-manzana-y-jamon-ahumado>

## Preparación

Lavar bien las manzanas y cortalas en rebanadas de ½ cm, pasarlas a un recipiente y bañarlas con un poco de jugo de limón.

Cortar el jamón en tiras largas. Ensartar en pinchos de madera una rebanada de jamón con otra de manzana, luego otra de jamón y finalmente una de manzana. Pasarlos a una plancha forrada con papel encerado.

Acomodarles encima unos copitos de manteca y las hojas de laurel. Ponerlos a cocinar aproximadamente 10 minutos en el horno precalentado a 220°C. Dejarlos refrescar y espolvorear las hojitas de tomillo lavadas y escurridas. Cada porción contiene 90 calorías.



## Ingredientes

- 2 Manzanas pequeñas
- 100 grs. Jamón Cocido y ahumado
- 4 Hojas de laurel
- 1 puñado Tomillo
- 1/2 Limón
- 30 grs. Manteca

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks