



Mojama agridulce sobre lecho de tomate y queso de cabra

Ingredientes:

- 100 gr. De mojama extra HERPAC
- 1 Tomate de pera
- 100 gr. De queso fresco de cabra
- Miel de caña
- Almendra molida



Elaboración:

Cortar la mojama y el tomate en finas lonchas y cortar el queso en pequeñas cuñas.

Montaje del plato:

Una vez puesta la base de tomate, se pone encima el queso y la mojama. Rociar con almendra molida y con la miel de caña.

EL SECRETO DEL CHEF

“El único secreto es que no se pase el producto, que salga jugoso.”