

# Ensalada Capresa con Jamón Serrano

---

## *Ingredientes:*

3 tomates.

3 bolas de mozzarella (de búfala o de la que más te guste).

12 lonjas de jamón serrano.

Hojas de albahaca fresca.

Aceite de oliva extra virgen.

Vinagre balsámico.

Sal y pimienta al gusto.

## *Preparación:*

Paso 1: Cortar los tomates, pero ya va lo ideal sería que los tomates y las bolas de mozzarella tengan mas o menos el mismo diámetro para que cada torre se mantenga de pie y no que parezca la Torre de Pisa. Bueno continuando con el corte de los tomates las lonjas las cortas de mas o menos 1 cm.

Paso 2: Cortar las mozzarellas de preferencia del mismo grosor de los tomates.

Paso 3: El jamón serrano no lo corte, sino que lo doble para que fuera de tamaño similar a los tomates y las mozzarellas.

Paso 4: En un refractario pequeño mezcle el vinagre balsámico, el aceite, sal y pimienta.

Paso 5: Armar las torres. Primero la mozzarella, un poquito de vinagreta, tomate, un poquito de vinagreta, jamón serrano, un poquito de vinagreta. Y lo repites otra vez y por último una lonja de mozzarella y un buen baño de vinagreta. Puedes armar cuantas quieras. Al servir colóquelo en cada plato unas hojas de albahaca puse esa combinación es deliciosa.

