



## **Pintxo templado de jamon de pato**



### **Ingredientes: (4 personas)**

150 grs de jamon de pato ahumado en lonchas  
1 cebolla mediana  
2 cucharaditas de mantequilla  
2 cucharadas de azúcar  
¼ cucharita de vinagre balsámico  
4 rebanadas de pan de molde  
4 monedas de queso cabra de unos 7 cms de grosor cada una

### **Elaboración:**

El primer paso es sacar el jamón de pato de la nevera una hora antes de hacer el plato. Es importante abrir el paquete dejar que el jamón “sude” a temperatura ambiente.

El segundo paso es preparar la cebolla caramelizada. Para ello cortamos la cebolla por la mitad, y hacemos ruedas finas separando los medios aros con los dedos.

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



En una sartén, derretimos la mantequilla, añadimos los medios aros de cebolla y los dejamos cocinar a fuego medio hasta que la cebolla comience a estar tierna y transparente. En ese momento, añadimos el azúcar y dejamos que se haga caramelo. Apartamos del fuego, añadimos el vinagre balsámico y mezclamos bien. Ya tenemos la cebolla lista. Reservamos.

Ahora, preparamos el pan. Con la ayuda de un molde de cocina o un cuchillo en su defecto, cortamos las rebanadas de pan en círculo (queremos la parte blanca del centro con forma de círculo). Los tostamos en un tostador un poquito hasta que el pan este dorado.

Ponemos una capa de cebolla caramelizada sobre el pan.

En una sartén limpia y muy caliente ponemos las monedas de queso cabra dejándolos tostar unos 5 segundos por cada lado. Queremos que el queso quede tostado por los lados y semifundido en el interior pero sin llegar a romperse.

Ponemos la moneda de queso cabra encima de la cebolla caramelizada y cubrimos todo con 5 o 6 lonchas de jamón de pato.

Servir y comer templado

Rafa