



## Pan Tumaca con Jamon



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 5mn pour faire griller le pain

### **Ingrédients:**

Assortiment de bonne charcuterie espagnole: Jamon serrano, chorizo, morcon, salchichon, ... coupée en fines tranches.

- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel
- pain

### **Préparation:**

1. Peler les tomates puis les mixer avec l'ail. Ajouter le sel.
2. Couper le pain en tranches et le faire griller légèrement.
3. Servir en présentant le plat de charcuterie accompagné de la tomate et de l'huile d'olive.
4. Chaque convive se sert une tranche de pain qu'il accomode de sauce à la tomate, d'un filet d'huile d'olive et termine par une tranche de charcuterie.