

Pamboli malloquín

El Pamboli es una receta muy típica, con unos ingredientes base de calidad, cada uno se puede hacer el pamboli a su gusto y ¡disfrutar de un manjar!

· Nivel de dificultad: muy fácil

Cantidad

Ingredientes para 1 persona.

Ingredientes

2 ud. Pan rústico de payés
2 cda Aceite de oliva virgen extra D.O.
1 ud. Queso, jamón u otros embutidos
1 ud. Tomate de ramallet
1 ud. Pimiento verde / aceitunas / hinojo

Preparación

Tostar ligeramente rebanas de pan de payés.

Echar por encima un buen aceite de oliva virgen extra D.O.

Partir por la mitad un tomate de ramallet, rallar una mitad sobre la rebanada de pan.

Espolvorear con sal marina y cubrir con queso mahón, jamón serrano, atún, aguacate, sobrasada o el embutido que más te guste.

Si lo deseas, también puedes cortar un tomate en rodajas y colocarlas sobre el pan con aceite.

Tradicionalmente, el pa amb oli se sirve con aceitunas verdes o negras y los típicos pimientos verdes dulces cortados en tiras. La versión de lujo incluye hinojo marino.