



Consejo del chef

Aprovecha estos croissants para preparar un desayuno perfecto y sívelo junto con café y zumo de naranja.

Raciones para 2

4 Croissants

Mermelada de higos

8 Lonchas de jamón cocido

8 Lonchas de queso

Rúcula

Sirope de agave

Semillas de sésamo blanco

Zumo de naranja natural

Café

- 1 Abrir los croissants longitudinalmente por la mitad y untar con la mermelada de higos ambas partes.
- 2 Colocar dos lonchas de jamón y dos de queso por cada croissant y terminar con rúcula. Cerrar el croissant y pintar la superficie con un poco de sirope de agave.
- 3 Espolvorear un poco de sésamo por encima y tostar al horno hasta que el queso se derrita durante 8-10 minutos a 180 °C con calor arriba y abajo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/croissants-de-jamon-y-queso-al-horno/>

COOKING
LOVERS 