



Loleta

Life, Market & Cooking



Chips de jamón serrano

- **Nivel de dificultad: Muy fácil**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 3 min.**

Ingredientes

- 4 lonchas de jamón serrano (1,17 €)

Utensilios

- Horno microondas
- Rollo de papel absorbente de cocina

Preparación

1. Encima de un papel absorbente de los de rollo de cocina se colocan dos lonchas de jamón una al lado de la otra, (no una encima de la otra), y lo cubrés con otra hoja de papel absorbente.

2. Lo metéis en el microondas a máxima potencia unos 40 segundos. Lo normal será que estén algo secas pero no duras. Entonces volvéis a meterlas en el micro otros 30 segundos, las sacáis y las volvéis a mirar.

3. Si aún no están, volvéis a repetir por otros 30 segundos. ¿Porqué tantas veces y no de golpe?. ¿Porqué no os doy el tiempo exacto?. Pues por un lado porque cada microondas tiene una potencia distinta y lo que en uno se hace en 30 segundos en otro necesita un minuto. Por otro lado es mejor hacerlo en varias veces y con poco tiempo cada vez porque llega un punto en que el jamón se seca de más y entonces hay que tirarlo y empezar de nuevo. Así que os recomiendo que tengáis paciencia y lo hagáis como explica la receta para no tener que desperdiciar nada.

4. Estas chips quedan fantásticas como acompañamiento de tortillas, arroces y sobre todo cremas de verduras. Otro **truco** que os servirá de mucha ayuda: También podéis molerlas y hacerlas polvo y os servirá para aderezar un simple huevo, espolvorearlo por encima de un arroz blanco y para reforzar el sabor en la bechamel de las croquetas, ya que este jamón seco aunque no tiene nada de grasa, conserva todo el sabor del jamón serrano.