



TOSTA DE JAMÓN COCIDO, BACON, QUESO Y TOMATITOS

Ingredientes para 2 pax

- 1 rebanada de pan de hogaza de buen grosor (mejor casero).
- 2 lonchas de jamón cocido
- 3 lonchas de bacon
- 4 lonchas de queso "raclette"
- 1 puñado de tomatitos
- 1 diente de ajo
- Unas hojas de albahaca y algo de tomillo
- Un buen chorro de [AOVE](#)
- Sal y unos piñones (si andan por tu cocina)

Procedimiento

1. Tuesta en la "carmela" tu rebanada de pan. (Todo sabe mejor al contacto directo si tienes chimenea pon tu pan en la lumbre).
2. Mientras frías el bacon en su propia grasa, frota tu tostada aun caliente con el ajo abierto por la mitad para que suelte bien sus jugos.
3. Aprovecha la grasa que soltó en bacon para saltar tus tomatitos en él, con un poco de sal
4. Riega tu rebanada con un buen chorro de AOVE
5. Coloca sobre tu tostada perfumada, el bacon, el queso, tus lonchas de jamón, termina con los tomatitos y esparce a discreción, los piñones, unas hojas de tomillo y albahaca.

Et voilà, bon appétit!