

Tabla de embutidos

Ingredientes	Para 14		herramientas
Pan de espiga	6 barras		Madera
Tomate en rama	10 un		Cuchillo
Aceite oliva virgen			Bandejas
Sal escamas			Cuchillo sierra
Butifarra d'ou	250 gm	400gm	Pinzas
Butifarra negra	250 gm		
Butifarra perol	250 gm		
Llangonissa	250 gm		
Pernil dolç	250 gm	500gm	
Jamón (paletilla)		500gm	

Elaboración

1. Sacar el embutido para que atempere
2. Poner el embutido en bandejas
3. Poner una madera con tomates, aceite de oliva y sal para que cada uno se haga el pan con tomate

Tiempos:

- 14:00 h sacar el embutido de la nevera y poner en bandejas
Sacar el pan del congelador
- 14:30 h cortar algún tomate
- 14:45 h calentar el pan