

# Bruschetta de jamón de Bayona, mozzarella, higos y Friseline

## La baguette artesana

- 1- Corte la baguette artesana por la mitad. Después córtela en el sentido longitudinal.
- 2- Tuéstela en el horno.
- 3- Frote el pan con el diente de ajo y añada un chorrito de aceite de oliva.

## El montaje

- 1- Corte los higos y la mozzarella en rodajas.
- 2- Corte las hojas de Friseline en dos.
- 3- Intercale en la baguette una rodaja de mozzarella, dos rodajas de higo, media loncha de jamón de Bayona y 3 trozos de Friseline.

*4 personas*

- 3 Friseline
- 8 lonchas de Jamón de Bayona
- 2 bolitas de Mozzarella
- 6 Higos
- 1 diente de Ajo
- Aceite de oliva
- 1 Baguette artesana
- Sal, Pimienta