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