



CHINGUIRITO DE PROSCIUTTO DE PATO AHUMADO A LA PIEDRA

INGREDIENTES:

- 100 gramos de prosciutto de pato ahumado
- 5 limones
- 3 ajés moche, si no hubiera moche se reemplaza por aji limo de varios colores, finamente picado.
- 2 cucharaditas de culantro finamente picado.
- 1 chorrito de aceite de oliva.
- 1 cebolla picada en pluma.
- Una pisca de ajinomoto, sal y pimienta

GUARNICIÓN:

- Camote glaseado y choclo desgranado.

PREPARACIÓN:

-Cortar cada lonja de prosciutto en dos longitudinalmente.

- Mezclar con el jugo de los limones, añadir el ají, sal, pimienta, el chorrito de aceite de oliva, el culantro y la cebolla por último.

- Colocar el camote en el plato y el choclo desgranado y meterlo al horno a 250 grados por 5 minutos, retirar y servir.