

CROQUETA INVERTIDA DE JAMÓN IBÉRICO (10pax)

En vez de la tradicional croqueta frita, hacemos una base de jamón con un poco de cebolla, lo cubrimos con una crema de bechamel y terminamos con panko tostado. La idea es servirla en un vaso o similar para comerla con cuchara.

INGREDIENTES:

- 90gr mantequilla
- 90gr harina
- 1 litro de leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 100gr Jamón Ibérico en tacos
- 100gr de cebolla en brunoise
- 50gr panko tostado
- Cebollino

ELABORACIÓN:

- Cocinamos la mantequilla, añadimos la harina para hacer el roux e incorporamos la leche hasta hacer una bechamel.
- Poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada y triturar.
- Reservar en el vaso a temperatura media.
- Hacer un sofrito con la cebolla y el jamón y reservar.
- A la hora del servicio, poner en un vaso el jamón en la base, cubrir con la crema de bechamel y el panko tostado.
- Terminar con un poco de cebollino.
- Esta forma de comer la croqueta nos permite elaborarla con el relleno que más nos apetezca.

CONSOMÉ DE IBÉRICO CON BORRAJA (10 pax)

Guiso de borraja con un consomé de Jamón Ibérico ligado, un polvo crujiente de jamón y perifollo.

Muy importante seleccionar huesos de Jamón Ibérico y partes más secas para elaborar nuestro consomé. Así aprovecharemos todo el producto.

INGREDIENTES:

- 1kg huesos de Jamón Ibérico
- 800gr de borraja cocida
- 20gr ajo en laminas
- 10 lonchas de Jamón Ibérico con poca grasa
- Brotes de perifollo

ELABORACIÓN:

- Poner en una olla los huesos de jamón a cocer desde agua fría. Cuando hierva, tirar esa agua y volver a poner agua limpia.
- Cocer por espacio de 2 horas, colar y reducir hasta que esté sabroso. Reservar.
- Por otro lado, saltear la borraja con el ajo en láminas y reservar.
- Freír el Jamón Ibérico en aceite con mucho cuidado y una vez que esté bien seco, triturar. Reservar.
- A la hora del servicio, poner la borraja en la base, salar con el jamón crujiente y servir el caldo alrededor.
- Terminar con los brotes de perifollo.
- Este consomé lo podemos acompañar con cualquier tipo de verduras o incluso pescados.

CHIPS DE ALCACHOFA CON MAYONESA DE IBÉRICO (10 pax)

A partir de la excelente grasa de ibérico, haremos una mayonesa para acompañar unos chips de alcachofa.

La alcachofa la laminamos muy fina y la freiremos hasta que quede bien crujiente.

En este caso aprovechamos la grasa de Jamón Ibérico para fundirla en aceite de girasol y a partir de ahí elaboramos la mahonesa.

INGREDIENTES:

- 10 unidades alcachofa
- 3 litros de aceite de girasol
- 500 gramos de tocino de ibérico
- 2 huevos
- Jamón Ibérico seco triturado

ELABORACIÓN:

- Limpiar las alcachofas y confitar en aceite junto con la grasa del jamón ibérico.
- Enfriar el aceite y hacer una mayonesa con los huevos. Reservar.
- Freír las alcachofas hasta que estén crujientes.
- A la hora del servicio, poner en la base un poco de mayonesa de jamón, después la alcachofa encima y terminar con la sal de jamón.
- Esta mayonesa nos puede servir para acompañar tanto carnes como pescados o verduras