

# Jamón Ibérico

by SERGIO TORRES

“ Cuando me propusieron hacer unas preparaciones con **Jamón Ibérico**, se me hizo la boca agua.

El reto no es hacer unos platos deliciosos, porque con un producto tan bueno es muy fácil.

El reto es que te gusten más que las de mi hermano. Así de claro...”

## CHIP DE PATATAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO

- Jamón Ibérico •
- Patata Agria •
- Huevo de Codorniz •

Pelaremos las patatas y cortaremos láminas que freiremos en aceite de oliva suave hasta que nos queden bien crujientes. Colocaremos encima de las chips de patatas las lonchas de Jamón Ibérico y encima el huevo de codorniz, que antes habremos pasado por la plancha.



## JAMÓN IBÉRICO CON ESPÁRRAGOS BLANCOS

Jamón Ibérico • Escarola  
Espárragos Blancos • Brotes tiernos

*Pelaremos los espárragos con un pelador y los coceremos en agua hirviendo 3 minutos. Luego los pasamos por agua y hielo para cortar la cocción y que nos queden al dente. Limpiaremos la escarola quedándonos con las partes más amarillas y tiernas. La aliñaremos con vinagreta.*

*Para el emplatado, colocamos los espárragos blancos enrollados en el Jamón Ibérico y alrededor la escarola aliñada con los brotes tiernos.*



## CANELÓN DE JAMÓN IBÉRICO

Jamón Ibérico • 500ml de caldo de Jamón (huesos de Jamón, cebolla, zanahoria, puerro y ajo)  
200g Taquitos del jarrete de Jamón Ibérico  
90g Harina de trigo • 90g Mantequilla • 500ml de Leche

*Para el caldo, cocer los huesos de Jamón desde agua fría. Sacarlos y poner en otra olla con las verduras, a fuego lento, 3h. Colar, reservar la mitad para el relleno y reducir la otra a salsa espesa. Para el relleno, calentar la mantequilla, añadir la harina, remover y tostar. Echar la leche, el caldo sin parar de mover y los taquitos de Jamón. Enfriar. Enrollar el canelón con lonchas largas y finas de Jamón y relleno, con la ayuda de papel film. Emplatar sobre la salsa.*



## BERENJENAS CON JAMÓN IBÉRICO

Jamón Ibérico • Escarola  
Berenjenas ralladas • Brotes tiernos  
Vinagreta: aceite oliva virgen, vinagre de Jerez, gotas de lima, soja

*Cortamos las berenjenas por la mitad y las freiremos hasta que estén bien doradas. Una vez cocinadas, les quitamos la piel y la sustituimos por lonchas de Jamón Ibérico. Limpiamos la escarola y la aliñamos con nuestra vinagreta junto con los brotes tiernos.*

*Para el emplatado, pondremos la berenjena en medio del plato y alrededor la escarola aliñada con los brotes tiernos.*



## JAMÓN IBÉRICO CON CREMA DE RAÍCES

Jamón Ibérico • 200g Chirivía  
200g Topinambur (Ñamerás) • 300g Patata Monalisa  
30ml Aceite de oliva virgen extra

*Cocemos las raíces en agua hasta que estén bien tiernas y las trituraremos con la ayuda de un robot de cocina, para obtener una masa bien untuosa, añadiéndole el aceite de oliva virgen extra poco a poco. Rectificamos de sal y pimienta.*

*Para el emplatado, pondremos la crema de raíces y encima nuestras lonchas de Jamón Ibérico.*



# Jamón Ibérico

Javi H.

by JAVIER TORRES

“ El Jamón Ibérico

es uno de mis productos preferidos.

Tiene un aroma y un sabor increíbles. Cuando pruebas las recetas que he preparado te vas a morir de gusto y mi hermano... de envidia ”

## JAMÓN IBÉRICO CON CHAMPIÑÓN PORTOBELLO

- Jamón Ibérico •
- Champiñones portobello •
- Escarola frisé •
- Micro hierbas •

Vaciamos los champiñones con la ayuda de una cucharilla parisien y los marcamos rápidamente en una plancha sin que pierdan el agua. Dentro colocaremos la escarola limpia y aliñada con algunas micro hierbas. Encima, pondremos tiras de Jamón Ibérico y algunas lonchas.



## JAMÓN IBÉRICO Y TORTA DEL CASAR

Jamón Ibérico • Torta del Casar

*Cortamos lonchas de Jamón Ibérico muy finas y pondremos en el centro el queso de la Torta del Casar, con la ayuda de una cucharilla. Lo envolvemos y lo cortaremos haciendo pequeños cilindros.*

*Para el emplatado, colocaremos una loncha de Jamón Ibérico en la cuchara y encima el cilindro de Jamón con el queso.*



## PAQUETITOS DE JAMÓN IBÉRICO CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y BOLETUS

Jamón Ibérico • 20g Chalota  
150g Espárragos trigueros • Cebollino  
Aceite de oliva virgen extra • 100g Boletus

*Picamos las chalotas y las pochamos con la ayuda de aceite de oliva virgen. Limpiaremos los boletus y espárragos trigueros y los cortaremos en daditos que incorporaremos a la chalota ya cocinada, salteándolo todo junto. Para hacer los paquetitos, cortaremos lonchas de Jamón finamente y pondremos la anterior elaboración en medio, cerrándolo como si se tratase de un regalo, con la ayuda del cebollino.*

## JAMÓN IBÉRICO EN GLOBO DE PAN

Jamón Ibérico • 500g Harina de Trigo  
10g Sal • 300ml Agua  
Aceite de oliva virgen extra • 5g Levadura fresca

*Juntaremos la harina, agua, sal y levadura y amasaremos hasta que quede bien homogénea.*

*Dejar reposar 1h. Estirar con un rodillo y formar una circunferencia de unos 2mm de grosor. Introducir 8 min en horno precalentado a 230°. Nuestro pan se convertirá en un globo.*

*Colocar estéticamente el Jamón Ibérico loncheado encima del globo.*

*Cuando llegue a la mesa lo romperemos y degustaremos ambos.*



## JAMÓN IBÉRICO CON UVAS BLANCAS

Jamón Ibérico • Uvas blancas

*Pelaremos las uvas con la ayuda de una puntilla y las enrollaremos en lonchas de Jamón Ibérico muy finas. Una vez realizadas, las ensartaremos en un pincho colocando tres en cada uno y... ¡listas para comer!*

JAMONES IBÉRICOS  
ELIGE TU IBÉRICO



[www.eligetuiberico.es](http://www.eligetuiberico.es)

