Recetas con jamón y secreto ibérico

CasaDiez • original

Vieiras con jamón ibérico de bellota
Carpaccio de secreto ibérico sobre salmorejo de fresas

- Vieiras con jamón ibérico de bellota

Vieiras con jamón ibérico de bellota

INGREDIENTES (4 personas)
\x{25d7} 8 vieiras limpias sin concha \x{25d7} 10 lonchas de jamón ibérico de bellota FISAN Gran Reserva \x{25d7} Un poco de grasa del mismo jamón \x{25d7} Aceite de oliva suave \x{25d7} 100 g de cebolla \x{25d7} 1 ajo \x{25d7} Perejil \x{25d7} 1 hoja de salvia \x{25d7} Sal \x{25d7} Pimienta

PREPARACIÓN
Reservar 8 lonchas de jamón a temperatura ambiente. Para las vieiras, poner el aceite en una sartén a temperatura suave. Fundir la grasa del jamón en este aceite y sellar las vieiras previamente salpimentadas.

Para la salsa picadillo, picar la cebolla, el ajo, perejil y salvia. Cortar en juliana

fina 2 lonchas de jamón. Salar con cuidado y saltear todo junto en 2 cuch. de aceite suave.

Poner en el plato las vieiras muy calientes. Sobre cada una, poner una loncha de jamón ibérico y, con una cuchara de café, colocar un poco del picadillo sobre cada loncha con cuidado de no añadir aceite en exceso.

-

Carpaccio de secreto ibérico sobre salmorejo de fresas

-

Ensalada de jamón ibérico de bellota con melón