

Un bocado exquisito

Tres ricas recetas para disfrutar del jamón y el secreto ibérico en el plato.



CARPACCIO DE SECRETO IBÉRICO SOBRE SALMOREJO DE FRESAS

INGREDIENTES (4 personas)

- Secreto ibérico FISAN ► Fresas ► Cebolla ► Pimiento rojo
- Pan ► Azúcar moreno ► Aceite de oliva virgen extra
- Pedro Ximénez ► Brotes variados ► Sal Maldon

Limpiar la grasa exterior de la carne, enrollarla, envolverla en papel film y meterla al congelador.

Poner en el vaso de la batidora las fresas, la cebolla, el pimiento (todo limpio y troceado), pan, azúcar, aceite y agua (en proporciones al gusto)

y emulsionar. Cortar muy fino el secreto ibérico.

Poner en la base de un plato hondo el salmorejo. En el centro, poner el carpaccio de secreto y aliñar con reducción de Pedro Ximénez, unas gotas de aceite, sal Maldon y unos brotes variados.



VIEIRAS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

INGREDIENTES (4 personas)

- 8 vieiras limpias sin concha ► 10 lonchas de jamón ibérico de bellota FISAN Gran Reserva ► Un poco de grasa del mismo jamón ► Aceite de oliva suave ► 100 g de cebolla ► 1 ajo ► Perejil ► 1 hoja de salvia ► Sal ► Pimienta

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.

INFO. ¿Un delicioso aperitivo? Alterna en brochetas dados de mango y de jamón ibérico de bellota y decora con flores de cebollino.



ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON MELÓN CÍTRICO EN CRUDITÉ Y VINAGRE DE MÓDENA

INGREDIENTES (4 personas)

- 200 g de jamón ibérico de bellota gran reserva FISAN cortado bien fino
- 200 g de melón
- 1 tallo de acelga
- 10 g de azúcar
- 1 lima ► Vinagre de Módena ► 1 l de agua

Limpiar el melón.

Exprimir la lima y mezclar su zumo con el agua y el azúcar. Envasar al vacío con el melón y dejar macerar 10 minutos. Sacar y cortar el melón al gusto.

Limpiar bien el tallo de acelga, cortarlo muy fino y después meterlo en

agua helada con cubitos para que quede crujiente.

Para montar el plato, poner los tacos de melón, mojar con vinagre de Módena, y encima lascas de jamón ibérico. Decorar al gusto, por ejemplo, con unos brotes, sal en escamas y unas lágrimas de aceite.