

JAMÓN

El producto que inspira a los chefs

Nuestro producto nacional por excelencia, el jamón, es una fuente inagotable de inspiración para los chefs, que no cesan de crear recetas en las que tan preciado manjar es el protagonista o uno de sus ingredientes principales.

Texto: Laura Morales

No hay chef con estrella o cocinero de un modesto bar o restaurante de barrio que no sepa apreciar el valor gastronómico de un buen jamón. Un producto que si es de calidad, como el ibérico, además de sano y nutritivo, realza y da un toque de excelencia a cualquier plato. Puede ennoblecer una hamburguesa, ser el protagonista de las más sencilla de las tapas o fusionarse con otros ingredientes para formar el bocado perfecto en el paladar, como unos deliciosos huevos estrellados con jamón. Además, es tan versátil que puede tomarse en el desayuno, aperitivo, comida, merienda o cena. Y es que los chefs hace tiempo que están reivindicando el papel del jamón ibérico en la alta gastronomía española como elemento diferenciador y como producto de altísima calidad que ofrece muchas posibilidades en la cocina.



La Guita

EL MARIDAJE PERFECTO

Son muchos los sumilleres, cocineros, críticos y expertos que coinciden en destacar el maridaje de la manzanilla y el jamón como un binomio perfecto. Por eso, el carácter incisivo, punzante y salino de manzanilla La Guita, con su cuerpo amplio y su final fresco y persistente, es ideal para resaltar la textura del jamón, matizando su expresión. El vino La Guita, gracias a su carácter fresco, salino y mineral, además de ser un gran maridaje junto al jamón, es un acompañante perfecto de embutidos, quesos, encurtidos, patés, conservas, y mariscos.

LOS CHEFS CON ESTRELLA APUESTAN POR EL JAMÓN

En la última edición de Madrid Fusión, algunos chefs que lucen estrellas Michelin como Mario Sandoval o Paco Pérez demostraron en directo las múltiples aplicaciones de los ibéricos. Otros además, aprovecharon ese marco para presentar sus nuevas creaciones con este ingrediente como el *Tartar de Presa Ibérica* de Ricard Camarena o el *Cronut de tomate con jamón Gran Reserva Fisan* de Ramón Freixa. El propio chef catalán afincado en Madrid explicó que quiso reinterpretar el clásico pan con tomate, convirtiéndolo en un cronut neoyorquino, mezcla de croissant y donut, dándole un toque dulce y convirtiéndolo en un manjar sorprendente que encantó a los presentes. Su versión salada del cronut consiste en una base hojaldrada horneada, en la que la manteca se ha sustituido por tomate liofilizado. En el agujero encontramos un relleno de tomate semiseco y sobre él, jamón de bellota Gran Reserva Fisan.