

Ensalada de panceta ibérica con gambas



Víctor Gutiérrez

Rest. Víctor Gutiérrez, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Asar la panceta en el horno 1 hora a 170°. Dejar enfriar, quitar la piel y cortar en el cortafiambre en lonchas finas. Colocarlas en paralelo, de manera que se solapen y formemos una lámina de panceta. Colocamos la ensalada aliñada a lo largo de la panceta y cerramos como si de un canelón se tratara.

Colocamos en el plato que vayamos a servir y con el jugo del asado un poco de vinagre y aceite haremos una vinagreta. Pondremos por encima luego las lonchitas de jamón y las colas de gamba a la plancha. Terminaremos con un poco de cebollino.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de panceta ibérica adobada

Ensalada variada

100 gr. de jamón ibérico

Vinagre, aceite y sal

20 gambas

Cebollino

