

# Enrique Sánchez

Restaurante Palacio Prado, Salamanca  
Cocina: Vanguardia



## INGREDIENTES (4 personas)

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 800 gr. de bola            | Tomillo fresco     |
| 1 baguette cruda           | Ralladura de piel  |
| 50 gr. de jamón ibérico de | de naranja         |
| bellota D. O. Guijuelo     | Aceite de oliva    |
| 4 yemas de polla de corral | 2 pimientos asados |
| 100 gr. de ajetes frescos  |                    |



## Bola a baja temperatura con ravioli de jamón de Guijuelo

### *Elaboración:*

Envasar al vacío con un chorrito de aceite, sal, pimienta y tomillo.

Cocer a 65° durante 15 minutos. Saltear los ajetes frescos.

Cortar la baguette y el jamón en lonchas finas y darle una forma de cruz superponiéndolas para poder formar el ravioli, introducir en el centro de la cruz la yema de huevo y juntar las puntas que se entrecruzaban para poder cerrarlo correctamente.

### *Presentación:*

Colocar como base los ajetes salteados; poner la bola fileteada sobre los ajetes, colocada armónicamente, y por último, el ravioli horneado encima de la bola.

Poner sobre todo ello un chorrito de aceite de oliva, una ramita de tomillo fresco y ralladura de naranja.

### *Tiempo de elaboración:*

1 hora