

Enrique Sánchez

Restaurante Palacio Prado, Salamanca

Cocina: Vanguardia



INGREDIENTES (4 personas)

800 gr. de bola

1 baguette cruda

50 gr. de jamón ibérico de bellota D. O. Guijuelo

4 yemas de polla de corral

100 gr. de ajetes frescos

Tomillo fresco

Ralladura de piel de naranja

Aceite de oliva

2 pimientos asados



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