

Jamoncito de tostón relleno de jamón y verduritas tiernas



Juan Santamaría y
Ángel Campos

Restaurante Cala Fornells,
Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Se deshuesa el jamoncito y se extiende en la mesa. Se sazona con sal y pimienta negra.

Se depositan unas lonchas de jamón ibérico cortadas no muy gruesas y sobre éstas unos espárragos trigueros, unas tiras de berenjena y unas tiras de calabacín. También una cebolleta tierna procurando que asomen los vegetales por los extremos.

Se enrolla, se ata y se envuelve con papel de aluminio los vegetales salientes.

Se unta con un poco de aceite de oliva y se hornea a temperatura suave hasta que esté asado.

Se le dan un par de vueltas para que doren bien.

Observaciones:

Con su propia grasa confeccionaremos una salsa apropiada.

Tiempo de elaboración:

2 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 jamoncitos de tostón
1 manojo de espárragos trigueros
8 tiras de berenjena
8 tiras de calabacín
4 cebolletas tiernas
12 lonchas de jamón ibérico
Sal y pimienta negra molida

