

# Alberto Hernández

Rte. La Calma. Salamanca

Cocina: Vanguardia



## Raviolis de meneadas y jeta con sopa dorada de jamón

### INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de huesos de jamón ibérico

1 cebolla

1 zanahoria

200 gr. de carne picada

200 gr. de clara de huevo

25 gr. de apio

1 puerro

Oro en polvo

*Para los raviolis de meneadas*

200 gr. patatas

4 dientes de ajo

15 gr. pimentón dulce

5 gr. pimentón picante

300 gr. tocino ibérico

*Para los raviolis crujientes de jeta*

300 gr. jeta

1/4 l. consomé

clarificado sin oro

12 gr. agar-agar

### Elaboración:

#### *Sopa dorada de Jamón:*

Preparamos un caldo con los huesos de jamón

Preparamos una klarece con las verduras y las claras

Volcamos sobre el caldo colado y movemos hasta que la clariz forme tortilla

Colamos por un paño.

Poner a punto de sal y añadir el oro en polvo.

#### *Raviolis de meneadas:*

Haremos un puré de patata y lo montamos con la grasa que suelta el tocino al calentarlo y los pimentones.

Con el puré frío elaboramos unas bolitas que recubriremos con el tocino formando los raviolis de meneadas.

#### *Raviolis crujientes de jeta:*

Cocemos la jeta por espacio de 4 horas. Después escurrimos y prensamos.

Dejamos congelar y cortamos en láminas y deshidratamos en la plancha o en el horno, para que quede bien crujiente.

Picamos fino con el cuchillo

Calentamos el consomé con el agar-agar. Estiramos en una placa, para formar una gelatina plana de 1 mm. Máximo de espesor.

Cortamos en cuadros de 5x5 cms. Y en el centro colocamos el polvo de jeta, envolvemos y formamos el ravioli.

### Presentación:

Montamos el plato colocando los raviolis y el consomé dorado caliente. Decorar con hierbas aromáticas y pétalos de flores.

### Tiempo de elaboración:

2 horas

