

Néstor Freiría

Restaurante La Plazuela,
Aldealengua
Cocina: Vanguardia



Tres formas de comer el jamón ibérico de Guijuelo

INGREDIENTES (1 persona)

150 gr. de jamón ibérico
200 cl. de aceite de oliva 0,4°
2 Sil-pat
Para la Coca de Pan suflado
320 gr. de harina de trigo
20 gr. de levadura prensada
200 cl. de leche entera
4 gr. de sal
Cigalas
3 cigalas g-2 frescas
15 cl. aceite de oliva 0'4°
Sal y pimienta recién molida

Pamplina o Maruja
30 gr. de pamplina
100 cl. de aceite de picual
25 cl. vinagre balsámico
Sal maldón
Aceite de espárragos
5 espárragos trigueros
200 cl. de aceite de oliva 0,4°
Puré de patatas especial
700 gr. de patata cocida
*(la patata se cuece con piel,
después se pela y se pesa)*

175 gr. mantequilla en dados
40 grs. grasa de tocino de jamón
85 cl. aceite de Baena suave
200 cl. leche
100 cl. de nata
120 gr. queso de Hinojosa curado.
Nuez moscada,
sal y pimienta

Elaboración:

Para el jamón:

Freír en aceite 45 grs de jamón, hornear otros 45grs de jamón entre los dos sil-pat a 150°C y cortar a pase los 75 grs restantes.

Para la masa:

Disolver la levadura en la leche a 12°C, tamizar la harina, añadir sal e ir amasando poco a poco a velocidad media. Colocar la masa sobre una superficie fría y dividir a la mitad. Bolear y dejar fermentar a 5°C durante 1 hora. Estirar y cortar en rectángulos y dejar reposar 30'. Hornear a 250°C durante 2 minutos dar la vuelta y repetir la operación. Reservar.

Preparación cigalas:

Marcar en sartén hasta dorar y pasar por polvo grueso de jamón.

Para la pamplina:

Hacer una vinagreta emulsionada y aliñar la pamplina.

Para los espárragos:

Escaldar los espárragos, enfriar, licuar y emulsionar con el aceite los tallos y reservar las puntas de los mismos.

Para el puré

Una vez la patata cocida y pelada, ponerla en un cazo lo más estrecho posible, echar la mantequilla, grasa de tocino, aceite de Baena y darle con la batidora. Para que la patata tenga un aspecto de goma se debe hacer lo más rápido posible. Después echar poco a poco la nata y la leche hirviendo, la nuez moscada y sazonada. Mezclar hasta que el puré esté bien liso y sin grumos. Poner a punto de sal y guardarlo al baño María.

Presentación:

En el centro del plato pondremos la coca rellena en su interior de aceite de oliva picual (esto lo haremos con una jeringuilla con aceite de oliva de la variedad Baena). Pondremos el jamón encima de la coca y al lado montaremos la pequeña ensalada de cigalas pamplina y al otro lado las puntas de los espárragos trigueros, aceite de los mismos y los cristales de jamón.

Tiempo de elaboración: 1 hora y 30 minutos

