



El
Jamón
a la
Cocina

por Javier García Guerra



El
Jamón
Cocina

por Javier García Guerra

Edita: Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros
Javier García Guerra
Fotografías: Imprenta RAYEGO
Deposito Legal: BA-000301-2010
Coordinación Editorial: F.J.P.G.
Imprime: RAYEGO Jerez de los Caballeros
Mayo, 2010

Prólogo

Francisca Rosa Romero (Alcaldesa Jerez de los Caballeros)

El arte de la cocina no busca otro fin que el de crear nuevas y sabrosas pócimas con las que satisfacer exigentes paladares y, emulando a los antiguos alquimistas o los druidas celtas, fusionar ingredientes para componer exquisitos manjares.

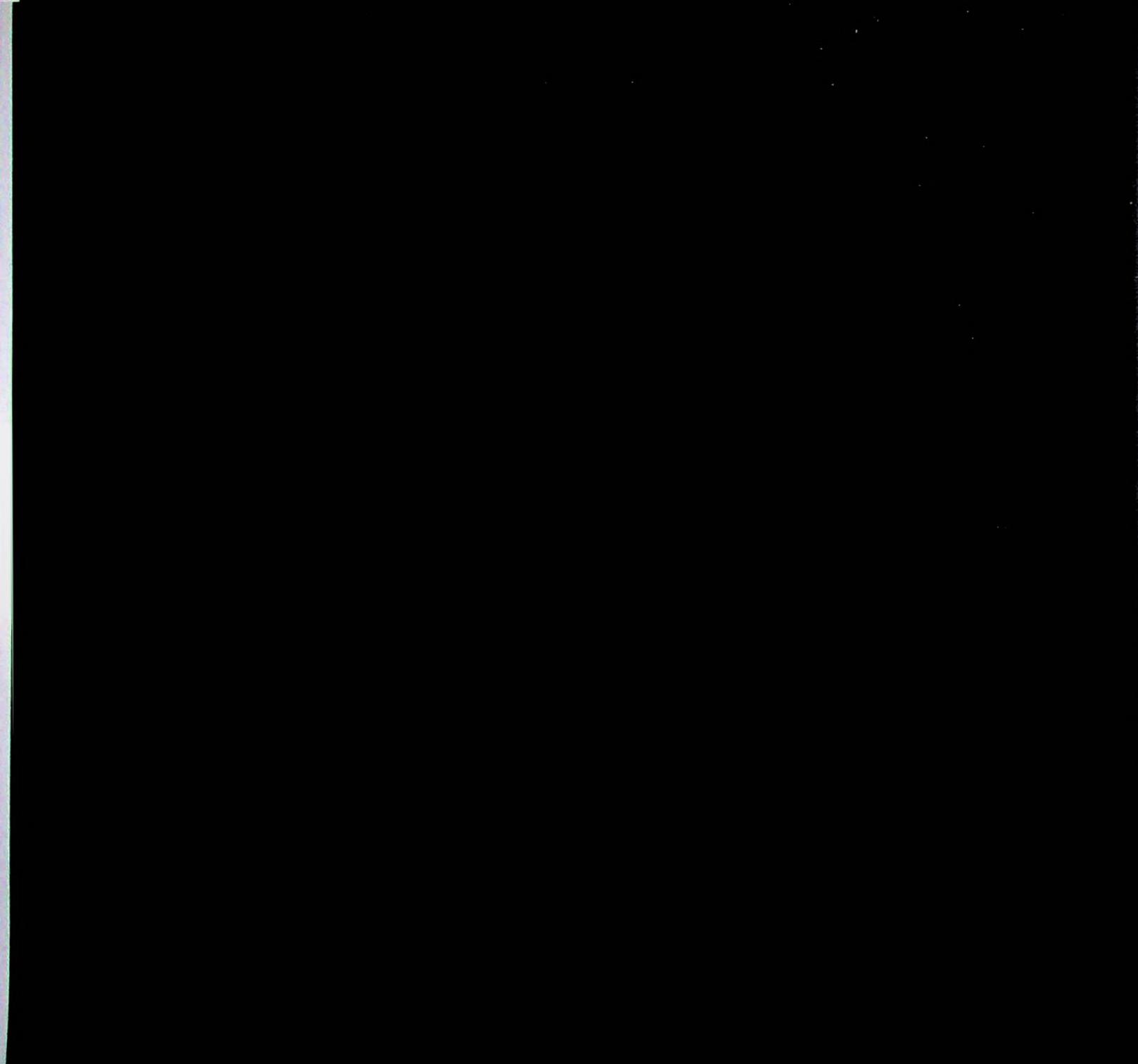
Si entre los ingredientes de aquellos destacaba, entre otros, el muérdago como componente principal, en las recetas que en este libro encontrarán, es el Jamón Ibérico el protagonista idóneo para la gestación de sabrosas creaciones culinarias.

Como en toda nueva propuesta es necesario aunar los conocimientos más eficientes persiguiendo el único objetivo de ofrecer un producto digno y a la altura del marco que envuelva tan solemne creación.

Por ello, unir el producto, el jamón en este caso, manipulado por la sabia batuta creativa del cocinero Javier García Guerra, y ofrecerlo en el veterano Salón del Jamón Ibérico jerezano, era motivo más que suficiente para enfrascarse en tan ambicioso proyecto.

Queda a partir de ahora renovado y ampliado la utilización del producto estrella de la gastronomía extremeña. Quedan las recetas como valiosos pergaminos a conservar y trasladar a las futuras generaciones. Y queda, sobre todo, el esfuerzo del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros por engrandecer este Salón del Jamón como escaparate donde la tradición y el comercio del jamón ibérico se expandan hasta los límites merecidos.

Que a ustedes les sienta bien la lectura de este trabajo.



El Jamón

Javier García (cocinero)

Como escribi en mi ultimo libro, podíamos decir de la Dehesa Extremeña es un ecosistema perfecto, donde se cría el manjar de esta tierra, "El cerdo ibérico".

El cerdo ibérico es un animal, el cual disfruta durante su vida de la dehesa, la que le proporciona el producto que mas le gusta, la bellota.

Por ultimo este animal a su muerte nos proporciona otro manjar, el Jamón de bellota. En este libro he querido llevar "El Jamón a la Cocina" como dice su título.

El jamón es un producto que en la cocina da muchísimo juego y no solamente eso, sino que su carne baja en calorías, protege el sistema cardiaco y circulatorio y es rico en todo tipo de vitaminas.

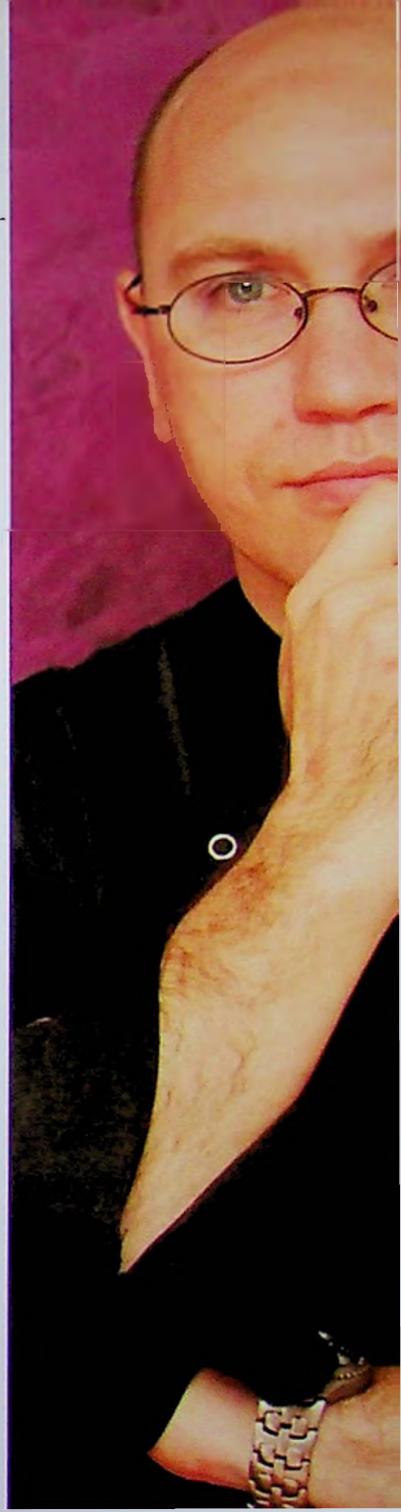
Es antioxidante, tiene un alto contenido en vitamina E, su grasa es rica en ácidos grasos monoinsaturados y en acido oleico, lo cual nos tiene protegido ante las nominadas enfermedades cardiovasculares.

Por todo eso me he puesto manos a la obra y empezar a preparar este libro dedicado al Jamón de bellota.

En este libro presentamos treinta recetas todas ellas con jamón, intentando casarlo con cualquier producto como puede ser unos boletus salteado con jamón, unas criadillas de tierra con jamón o incluso una trucha envuelta en jamón de bellota; esos son algunas de los treinta recetas que le voy a preparar.

Sin más decirles simplemente que nuestra tierra es grande, como el JAMON DE BELLOTA.

Que aproveche.







Nico Jiménez. (Maestro cortador de jamón).

Hay momentos en la vida, en que todos hacemos balance de lo que nos ha acontecido, y aquí no puedes mentirte a ti mismo, aquí estás frente a frente, pero ante ti, sin farándula alrededor que te toque las palmas. No hace muchos días, mientras me encontraba en un acto con D. Guillermo Fernández Vara (Presidente de la Junta de Extremadura); justo antes de intervenir en el coloquio, la película de mi vida se proyectaba en mi cabeza; con imágenes fugaces y rápidas encontré retratos de toda una vida por y para el Jamón.

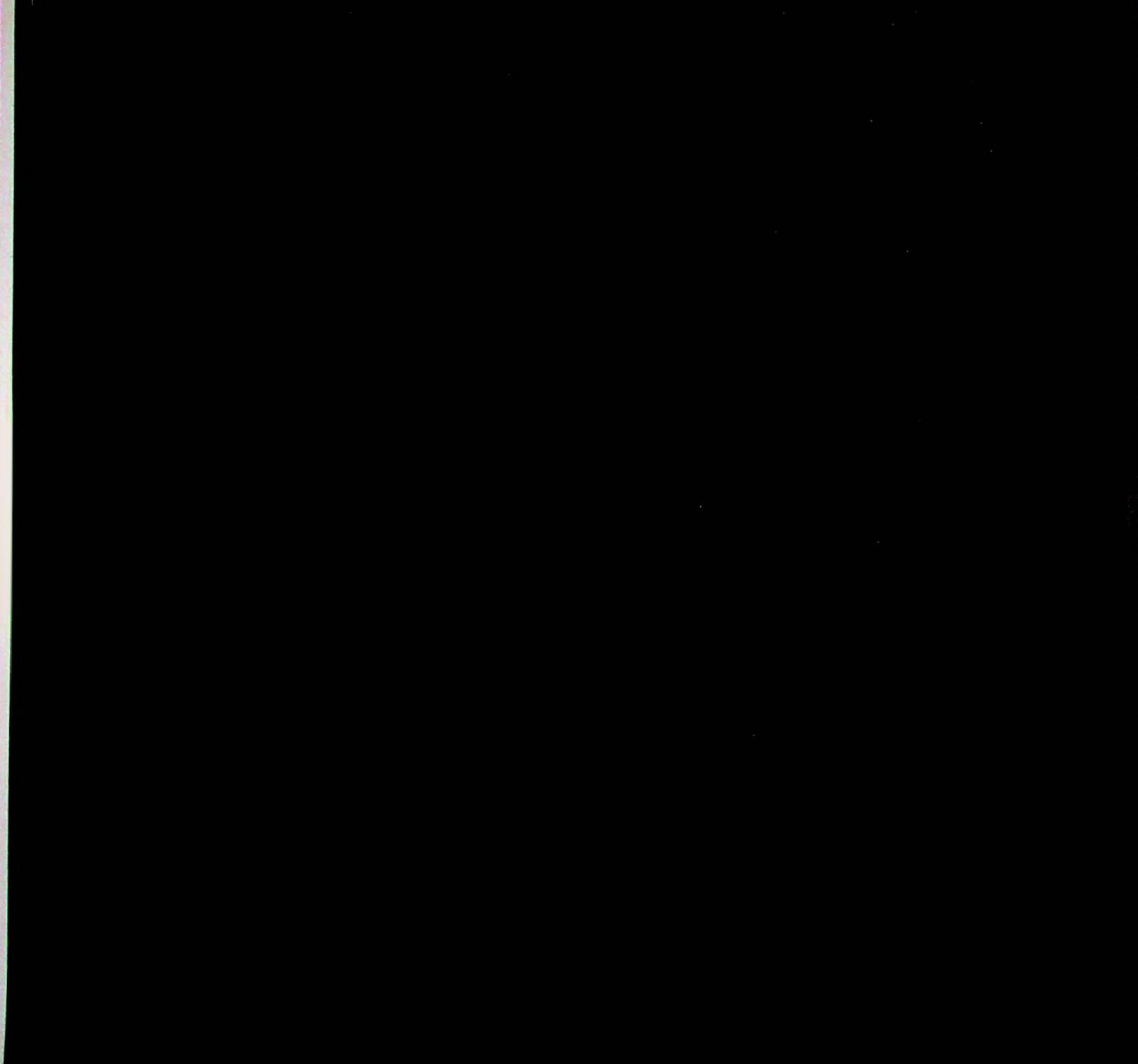
He vivido, por una idea, una ilusión, un producto... me dije, lo he paseado por E.E.U.U., por Japón, por toda España... incluso por culturas donde el jamón y el cortador son grandes desconocidos; y que fácil me fue llegar a todo el mundo, incluso sin palabras, sólo con una loncha de jamón.

Hoy después de encontrarme frente a mí de nuevo, me encuentro a un tipo, con más ganas de trabajar, para mostrar al mundo la maravilla que supone degustar jamones ibéricos de nuestra tierra. Ahora me hayo más respaldado por mi trayectoria profesional, por el record Guinness, por mi madurez y por esas pequeñas cosas que han hecho de la profesión de cortador de jamón, que fue la que me eligió a mí y yo a ella, una simbiosis perfecta. Aquí he encontrado el reposo del guerrero, las mayores satisfacciones de mi vida y las mejores experiencias, he tenido la oportunidad de relacionarme con grandes personajes, de la realeza, la política, el teatro, la televisión... en general la cultura; que han impregnado en mi persona el carácter bohemio que todo artista necesita para crear con su presencia y su estilo y recrearse ante el jamón para expandir todas su cualidades.

También me he encontrado con compañeros, ahora grandes amigos, que un día me ofrecieron fundar la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, que en este día me enorgullece, como fuente de donde beber agua fresca, y por enseñarme que los ganadores ven siempre a la gente como parte de la solución. Amigos, qué suerte saber que no voy solo, que entre corte y corte, loncha y loncha, aunque este cortando jamón por todo el mundo, siempre os tengo cerca, que estáis conmigo, expandiendo la cultura del jamón ibérico como paraíso gastronómico, dentro y fuera de nuestras fronteras, porque los manjares no conocen las fronteras.

Gracias por creer en mí como embajador del jamón ibérico y apoyarme, no sólo desde las instituciones profesionales de mayor rango, sino también desde tus iguales, tus colegas de profesión, ese es mi mayor honor.

Un cordial saludo, nos veremos con una loncha de jamón en la mano y arrodillados ante el rey de la gastronomía; EL JAMÓN IBÉRICO.



El trinchante.

Zacarías Píriz Estévez. (Presidente de la A.N.C.J.).

La cocina del cerdo fue popular en la época medieval, los cocineros se confundían con los maestros trinchadores (cortadores) que gozaban de un rango artesano.

Referirme a la historia de la gastronomía revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización y de labores que siempre han estado interrelacionadas como la de cortador y cocinero; que hubo épocas en las que se confundían o complementaban.

Quiero imaginarme esta tierra, de Jerez de Los Caballeros, tan templaría y medieval; en los grandes banquetes de la época, donde se servían animales como el cerdo que después de ser preparado, eran presentados en la mesa como si estuviesen enteros y allí se troceaban. Esta tarea de despiece le correspondía al cortador, también conocido como TRINCHANTE, que además servía al señor, le limpiaba y ayudaba en la comida. Pero no era esta la única responsabilidad del cortador.

El oficio de cortador no era sencillo y por ello era muy reputado. Se debían conocer las normas de comportamiento en los banquetes con los señores y como tratar a nobles y reyes. También era responsabilidad del cortador evitar que los cuchillos fueran envenenados y una importante baza en esta tarea era la lealtad.

Hoy en día los cortadores de jamón, son fiel reflejo de aquellos primeros trinchadores, por el tratamiento que aportan al alimento gourmet por excelencia "El Jamón" y por los lugares donde son requeridos como profesionales distinguidos, con honor y lealtad a los distintos anfitriones. Pero no sólo ellos cuentan con el

privilegio de transformar un alimento en delicatesen, sino que los acompañan los cocineros, que día a día se asientan como embajadores culturales de nuestra tierra.

Este es el caso de D. Javier García, que expande la cultura gastronómica del cerdo ibérico por el mundo, hace una gran labor de investigación; une lo mejor del Medioevo y de la historia con las técnicas más actuales y creativas. Siempre utilizando como eje el cerdo ibérico.

Desde la **ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN**, trabajamos cada día para situar en el lugar que se merecen a cortadores, fabricantes de jamón, siendo los cortadores de jamón, últimos responsables al dar a degustar la estrella de la gastronomía extremeña, lo hacen con el mayor mimo que conocen, el mejor arte y una gran dosis de profesionalidad y lealtad, a los ganaderos que día a día se dejan la piel por criar a los mejores cerdos ibéricos que por suerte campean por un ecosistema tan rico como es la dehesa, mejor dicho, ¡nuestra dehesa extremeña!



El cortador.

*El olor en movimiento,
la vista en los andares,
el gusto con soberbia,
nos da grandes manjares.
El jamón de buena mesa,
lo acompaña un gran señor,
la figura es arte vivo,
"el maestro cortador".*



Caldo de Jamón Ibérico con Almejas

-Ingredientes-

2 Kg. de huesos de jamón
1 Calabacín
1 cebolla
2 zanahorias
3Kg. de almejas



Elaboración

Se pican las verduras y se ponen en un recipiente y se meten en el horno a 160°C durante 1 hora; por otra parte se cogen los huesos de jamón y se ponen en un recipiente con agua y se dejan durante 2 horas. Pasado este tiempo se le añade las verduras que previamente hemos tostado en el horno, y se sigue cocinando durante unos 15 minutos más. Pasado este tiempo se cuele el caldo y se reserva.

Ponemos las almejas en remojo y les cambiamos el agua cada 6 horas, unas tres veces; pasado ese tiempo las reservamos y las vamos utilizando cada vez que salgan algunas abriéndolas en el mismo caldo del jamón.



Ensalada de Jamón de Bellota

-Ingredientes-

100g. de tacos de jamón
Ensalada variada
2 Huevos
200cl. de aceite de girasol
30g. de mostaza
30g. de uvas pasas
20g. de piñones



Elaboración

Se limpia la ensalada y se pone en un recipiente hondo, cortamos el jamón en taquitos y se los añadimos a la ensalada.

Se mezclan los piñones y las pasas en un recipiente y se le añade un poco de aceite de oliva y vinagre.

Ponemos en un recipiente los huevos y los batimos; le añadimos la mostaza y seguimos batiendo, después le iremos añadiendo poco a poco el aceite de girasol hasta que quede como una mayonesa. Para terminar le añadiremos a la ensalada los piñones con las pasas y por último la vinagreta de mostaza.



Jamón con Criadillas de Tierra en Revuelto

-Ingredientes-

100g. de lonchas de jamón de bellota
4 huevos
100g. de criadillas de tierra
Un poco de perejil
2 dientes de ajo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva



Elaboración

Se pica, los ajos y el perejil y se reserva.

Se cortan las criadillas y las ponemos en un recipiente con un poco de aceite de oliva y le añadimos el ajo y perejil.

Se le añade los huevos con un poco de sal y pimienta y se mueven hasta que este hecho el revuelto.

Se pone en un plato una loncha de jamón y encima el revuelto y así consecutivamente 2 veces más.

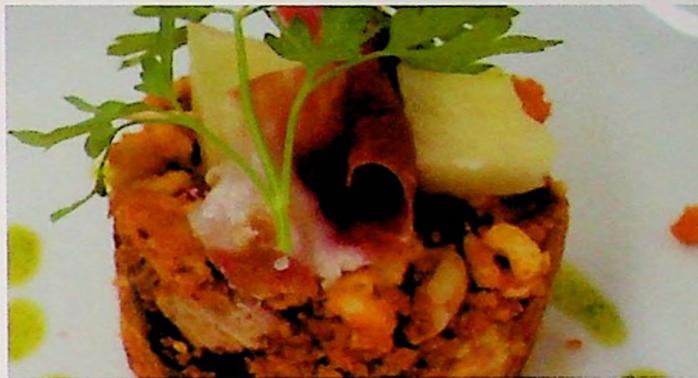


Migas Extremeñas

con su brocheta de jamón y melón

-Ingredientes-

5 bollos de pan
4 dientes de ajos
Aceite de oliva
1 loncha de jamón ibérico
100g. de pimentón de la Vera
Sal y agua
200g. de panceta ibérica
200g. de chorizo de ibérico
2 pimientos rojos
Melón



Elaboración

Se cortan los bollos de pan del día anterior, y se reservan con un poco de agua con sal. Se cortan los pimientos en trozos muy pequeños, se sofríe con un poco de aceite de oliva junto a los dientes de ajos. A continuación le añadimos la panceta, el chorizo y rehogamos. Cuando esté frito le añadimos el pimentón y las migas, le damos vueltas sin parar y le añadimos un poco de sal; las vamos humedeciendo hasta que estén listas. Seguidamente acompañaremos a la migas con una brocheta de melón con jamón.



Verduras calientes con salsa de jamón ibérico

-Ingredientes-

50g. de zanahoria mini
60g. de coliflor
60g. de brocoli
60g. de calabacín
2 dientes de ajos
Aceite de oliva
Sal
Pimienta molida negra
200cl. de nata líquida
300g. de jamón ibérico



Elaboración

Se cuecen todas las verduras, cocinando primero la coliflor y el calabacín y seguidamente las demás; cuando estén en su punto las meteremos en agua con hielo durante unos minutos y las escurriremos, reservar.

Para la salsa, cortaremos el jamón en lonchas y lo rehogamos con un poco de aceite de oliva y seguidamente le añadiremos la nata y un poco de sal y pimienta; dejaremos cocer durante unos 6 minutos y trituraremos.

Colaremos la salsa y reservamos. Salteamos las verduras con un poco de aceite y le añadimos el ajo picadito; seguidamente por encima le añadiremos la salsa de jamón.



Rollito de jamón

con col salteada y reducción de vino tinto

-Ingredientes-

2 coles
1 cebolla
300g. de Jamón
2 dientes de ajos
Aceite de oliva
Sal
Comino
Vino blanco
Agua



Elaboración

Se limpia la col y seguidamente se escalda en un recipiente con agua durante 4 minutos. Reservamos. Por otra parte, picamos las cebollas muy finas y el jamón en taquitos. En un recipiente ponemos un poco de aceite de oliva y sofreímos los ajos, el jamón y la cebolla. Le añadiremos a continuación la col, un poco de comino y daremos vueltas hasta que se mezcle muy bien. Una vez mezclado le añadiremos un poco de vino blanco de la tierra y dejaremos en el fuego y listo.



Patatas aliñadas con jamón de bellota

-Ingredientes-

2 cebollas
1 hoja de laurel
20g. de pimentón
300g. de jamón
2 pimientos rojos
1 diente de ajo
10 g. de comino
Agua
Aceite de oliva



Elaboración

Picamos las patatas y las reservamos. Por otro lado picamos las cebollas con los pimientos y los salteamos con un poco de aceite de oliva; le añadimos los ajos y las hojas de laurel, le añadimos las patatas y el jamón troceado con un poco de agua.

Dejamos cocer las patatas durante unos 5 minutos y pasado ese tiempo le añadimos el comino molido y otro poco de agua hasta que las patatas se ablanden.



Milhojas de jamón, patatas y queso

-Ingredientes-

200g. de patatas
100g. de jamón
100g. de queso de torta
Aceite de oliva
Pimentón
Orégano
Romero
Sal
Pimienta



Elaboración

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas, las metemos en aceite de oliva hasta cubrirlas, las llevamos al fuego y le añadimos el pimentón, el orégano, el romero, sal, pimienta y dejamos durante 7 minutos a fuego lento; sacamos y reservamos.

A la hora de emplatar en primer lugar pondremos la patata y encima el queso y por último el jamón.

Este plato se puede acompañar de algún helado por ejemplo de nata.



Crepes salados con jamón de bellota

-Ingredientes-

1 huevo
50g. de mantequilla
100g. de harina
100cl. de leche
2 Patatas
300g. de jamón
Sal



Elaboración

En un recipiente hondo mezclamos el huevo, la leche, la harina y la mantequilla pomada, mezclamos todo muy bien y en una sartén antiadherente preparamos los crepes; una vez preparado los crepes reservamos.

Cocemos las patatas y las aplastamos con un tenedor, cortamos el jamón y se lo añadimos. A la mezcla le añadimos un poco de sal y un chorito de vino dulce.

Ponemos las crepes y lo rellenamos de la mezcla de jamón y listo.



Pimientos rellenos de puré de jamón

-Ingredientes-

200g. de pimiento del piquillo
3 patatas
2 cebollas
1 pimiento rojo
300g. de jamón de bellota
Agua
Sal
Pimienta



Elaboración

En primer lugar ponemos las patatas al fuego con un poco de agua y dejamos cocer hasta que estén tiernas, reservamos.

Pasamos la patata por un pasa puré y la ponemos en un recipiente hondo y le añadimos un poco de sal, pimienta y el jamón picado en trozos; cortamos las cebollas finitas con el pimiento rojo y lo sofreímos con un poco de aceite de oliva, una vez pochado todo se lo añadimos al puré anterior.

Cogemos la mezcla y rellenamos los pimientos.

A la hora de servir añadiremos por encima de los pimientos lonchas de jamón de bellota.



Rosa de Jamón y Mango con salsa blanca

-Ingredientes-

1 Mango
200g. de Jamón
Ensalada variada
2 huevos
Aceite de girasol
20g. de mostaza
20 de dulce membrillo



Elaboración

Se limpia el mango y se corta en un corta fiambre en laminas muy finas, una vez cortado se vuelve a corta a la mitad y reservamos.

Se pone la lámina de mango y encima el jamón y así consecutivamente hasta formar una rosa.

Para la salsa, en un recipiente ponemos los huevos y los batimos con la mostaza, seguidamente le vamos añadiendo el aceite de girasol hasta que quede como una mayonesa y por ultimo le añadiremos el dulce membrillo.

Para poner en el plato, ponemos la ensalada y encima la rosa de mango y jamón. Terminamos poniendo por encima la salsa blanca.



Espárragos blancos con Jamón

-Ingredientes-

400g. de espárragos blancos
200g. de jamón en lonchas
4 huevos
2 cucharadas de harina
Aceite
Perejil
Sal
2 dientes de ajo



Elaboración

Se cuecen los espárragos en un poco de agua hirviendo con sal, cuando estén en su punto.

Aparte se frien los ajos picados. Antes de que se dore le añadiremos la harina y un poco de caldo de cocido de los espárragos.

Se deja que hierva durante unos 5 minutos; se incorporan los espárragos con el jamón a la salsa, se escalfan los huevos por encima y por último añadimos el perejil.



Alcachofas con jamón

-Ingredientes-

12 alcachofas
1 taza de caldo de pollo
100g. de jamón
Sal
Pimienta
3 un. de setas
Aceite de oliva
Perejil
½ cebolla



Elaboración

Limpiamos las alcachofas y le cortamos las puntas, vaciamos el interior con ayuda de una cuchara y las frotaremos con un poco de limón para que no se nos oxide. Cocer las alcachofas en agua hirviendo con un chorito de limón unos 25 minutos.

Freímos el jamón con un poco de aceite de oliva en trocitos, los reservamos y en el mismo aceite saltaremos la cebolla y los ajos picaditos, añadiremos las setas picaditas y los tallos de las alcachofas y cubrimos con el caldo, coceremos durante unos minutos y trituraremos.

Pondremos las alcachofas en un recipiente y le añadiremos el caldo que hemos triturado. Servir muy caliente.



Crema de melón con tiras de jamón de bellota

-Ingredientes-

1 melón
500g. de pan de molde
2 cucharadas de harina de almendra
½ de agua
¼ de nata líquida
½ de caldo de jamón
12 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre
Sal



Elaboración

Mezclamos el pan de molde cortadito con la nata líquida. Pelamos el melón y le quitamos las pepitas y pasarlo por la batidora. Juntamos el caldo del jamón, la nata y el melón.

Añadir dos cucharadas de harina de almendra, el vinagre, la sal, el aceite y el agua y pasarlo todo por la batidora. Dejar enfriar.

Para servirlo le añadiremos por encima unas lonchas de jamón.



Jamón de bellota al Oporto

-Ingredientes-

4 lonchas de jamón gruesas
1 copa de Brandy
1 copa de oporto
100g. de champiñones
Mantequilla
Canela
Nuez moscada
100g. de espárragos blancos cocidos



Elaboración

En una sartén saltearemos los champiñones laminados con una cuchara de mantequilla, y un poco de sal.

En otra sartén se doran con un poco de mantequilla las lonchas de jamón, una a una y por ambos lados; una vez doradas se flambean con un poco de brandy. Cuando se haya consumido el alcohol le añadimos la copa de oporto, una pizca de sal, canela y la nuez moscada. Se le da un hervor durante unos minutos y se le añade los champiñones salteados. Se dejan cocer unos minutos con la sartén tapada.

Para emplatarlo pondremos en el fondo del plato los espárragos y por encima el resto.



Boletus salteados con jamón

-Ingredientes-

500g. de boletus
100g. jamón de bellota
60g. torta de la serena
20g. pimentón
Aceite de oliva
Sal
Pimienta



Elaboración

Cortamos los boletus en trozos pequeños y los rehogamos con un poco de aceite de oliva y el jamón cortado en trozos.

Seguidamente los salpimentamos y los ponemos en un recipiente hondo y por encima le añadimos la torta y el pimentón de la Vera y listo.



Trucha rellena de jamón de bellota con salsa verde

-Ingredientes-

4 truchas
200g. de jamón de bellota
Aceite de oliva
Caldo de pescado
100g. de almejas
3 dientes de ajo
Harina
Perejil
Sal



Elaboración

Limpiamos las truchas y limpiamos la piel. Seguidamente le colocamos a los lomos las lonchas de jamón en tiras y enrollamos. Ponemos los rollitos en un recipiente hondo y los metemos en el horno a 160°C. durante unos 7 minutos con un poco de aceite de oliva, y tapamos con un trozo de papel de aluminio. Por otra parte, picamos los ajos en láminas y los sofreímos con un poco de aceite de oliva. Cuando estén dorados los retiramos y añadimos un poco de harina, le ponemos el caldo del pescado, batimos y pasamos al fuego, le añadimos las almejas y el perejil. Cocemos hasta que éstas estén abiertas y la salsa espesita.

Para emplatar ponemos los rollitos de trucha en el plato y por encima le ponemos la salsa.



Lomo de bacalao confitado con pisto de jamón

-Ingredientes-

4 trozos de lomo
Aceite de oliva
3 dientes de ajos
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
100g. de jamón
Sal
Pimienta



Elaboración

Se ponen los lomos de bacalao en un recipiente hondo y los cubrimos con aceite de oliva y le añadimos los dientes de ajo; llevamos al fuego y dejamos hasta que cojan la temperatura de 70°C. Dejamos durante 5 minutos y reservamos.

Por otra parte picamos los pimientos rojo y verde, y lo sofreímos con un poco de aceite de oliva; una vez sofrido le añadimos el jamón muy picado y lo ratificamos de sal y pimienta.

Para emplatar ponemos los lomos en un plato y por encima le añadimos el pisto de jamón.



Lubina envuelta en jamón de bellota con salsa de pimientos

-Ingredientes-

4 Lubinas medianas
Sal
Pimienta
200g. de pimiento del piquillo
100g. de nata líquida
Aceite de oliva
200g. de jamón en lonchas



Elaboración

Se limpian las lubinas y se le quita la piel, las salpimentamos y las enrollamos con el jamón, metemos en una placa de horno con un poco de aceite de oliva, a 160° durante 5 minutos y reservamos.

Para la salsa ponemos al fuego los pimientos del piquillo y le añadimos la nata líquida; dejamos cocer durante unos 10 minutos y ponemos a punto de sal y trituramos.

Para servir ponemos en el plato la lubina y le añadimos la salsa por encima.



Ensalada templada de pato con jamón de bellota

-Ingredientes-

1 muslo de pato confitado
2 hojas de pasta brick
Ensalada variada
Aceite de oliva
200g. de jamón de bellota
2 huevos
Aceite de girasol
10g. de mostaza



Elaboración

Picamos el muslo de pato y se lo añadimos a la ensalada, seguidamente le añadimos el jamón cortadito y lo aliñamos.

Cuando este bien aliñado lo ponemos en las hojas de pasta brick y lo enrollamos.

Ponemos un recipiente de aceite de oliva y freímos la ensalada y reservamos en un plato.

Para la salsa ponemos en un recipiente los huevos, la mostaza y batimos, seguidamente le vamos añadiendo el aceite de girasol hasta que monte.

Para emplatar ponemos la ensalada en un plato y por encima le añadimos la salsa.



Torta de Jamón y anchoas con pisto extremeño

-Ingredientes-

200g. de pan de tramesini
2 Pimientos rojos
1 Pimiento verde
Sal
Pimienta
100g. de anchoas saladas
200g. de jamón de bellota
Aceite de oliva



Elaboración

Cortamos el pan en laminas largas y las tostamos en el horno reservamos.

Picamos los pimientos rojos y verdes y los sofreímos con un poco de aceite de oliva y salpimentamos.

En un plato llano ponemos el pan tostado y encima el pisto y por encima del pisto le ponemos las anchoas y por ultimo el jamón de bellota.



Criadillas de tierra con jamón de bellota

-Ingredientes-

100g. de criadillas de tierra
Sal
Pimienta
200g. de jamón de bellota
Aceite de oliva
2 dientes de ajo
Orégano
Torta de la serena



Elaboración

Limpiamos y cortamos las criadillas, reservamos.
Cortamos los ajos y los sofreímos con un poco de aceite de oliva, picamos el jamón y se lo añadimos a los ajos, por ultimo añadimos las criadillas de tierra y salpimentamos y le añadimos el orégano.

En una sartén antiadherente añadimos un poco de torta de la Serena y ponemos al fuego; dejamos a fuego lento y esperamos que se empiece a hacer una costra crujiente; una vez echa la reservamos.

En un plato llano ponemos en el fondo el crujiente de torta y lo rellenamos con las criadillas de tierra.



Solomillo de cerdo con Jamón de bellota

-Ingredientes-

2 solomillos de cerdo
200g. de jamón
Harina
Pan rayado
4 Huevos
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
Vinagre de modena



Elaboración

Se cortan los solomillos en lonchas y se salpimentan, se enrollan en el jamón y los pasamos por la harina, los huevos batidos, y el pan rallado, por ultimo, los freímos en un poco de aceite de oliva y reservamos.

Por otra parte ponemos en un recipiente un poco de aceite de oliva y vinagre balsámico de modena para aliñar la ensalada.

En un plato ponemos la ensalada y la aliñamos, y por encima ponemos el solomillo y listo.



Huevos rellenos de Jamón y gratinados

-Ingredientes-

4 huevos
Agua
Sal
200g. de jamon
Aceite de oliva
1 cebolla
2 huevos
20g. de mostaza
Aceite de girasol



Elaboración

Ponemos a cocer los huevos durante 5 minutos y reservamos.

Picamos la cebolla muy picadita y la rehogamos con un poco de aceite, seguidamente le añadimos el jamón muy cortadito y la yema de los huevos cocidos, ponemos a punto de sal y pimienta.

Cogemos los huevos y los rellenamos con la masa anterior, seguidamente ponemos los dos huevos en un recipiente y le añadimos la mostaza y por último el aceite de girasol; daremos varilla hasta que espese.

Ponemos los huevos en un plato llano y por encima pondremos la salsa anterior y gratinamos.



Arroz cremoso de jamón

-Ingredientes-

1 cebolla
100cl. de nata líquida
100g. de jamón
Aceite de oliva
100g. de arroz
Sal
Pimienta
Agua



Elaboración

En un recipiente ponemos un poco de aceite de oliva y rehogamos la cebolla muy picadita, seguidamente le añadimos el jamón y dejamos durante unos 6 minutos.

Seguidamente le añadiremos la nata y pondremos a punto de sal y pimienta, dejaremos durante unos 15 minutos.

Coceremos el arroz en un poco de agua durante unos 15 minutos y seguidamente escurriremos el arroz, reservar.

Añadiremos el arroz a la salsa anterior y dejaremos unos 6 minutos antes de servir.



Rollito de jamón y pollo

-Ingredientes-

4 pechugas de pollo
1 cebolla
50g. de mantequilla
½ de leche
200g. de harina
Sal
Pimienta
100g. de jamón en lonchas
100g. de jamón en tacos



Elaboración

Cogemos las pechugas y las laminamos y por encima le ponemos el jamón y preparamos unos rollitos, seguidamente ponemos los rollitos en una placa de horno y resérvanos.

Picamos la cebolla y la pochamos con un poco de aceite de oliva, seguidamente le añadimos el jamón en tacos y la harina, por ultimo le añadiremos la leche y pondremos a punto de sal y pimienta, dejaremos en el fuego durante unos 7 minutos hasta que espese.

Para terminar cogeremos los rollitos y por encima le pondremos la masa anterior y meteremos en el horno durante 15 minutos a 160°C. y listo.



Láminas de presa ibérica con jamón

-Ingredientes-

2 unidades de presa
Sal gruesa
Sal ahumada
100g. de jamón de bellota
2 pimientos rojos
Jugo de carne
Aceite de oliva



Elaboración

Limpiamos las presas y las ponemos en un recipiente hondo, cubrimos de sal gruesa y ahumada por igual. Dejar durante una hora.

Por otra parte picamos el pimiento y lo pochamos con un poco de aceite de oliva, reservamos.

Seguidamente cortamos la presa en láminas y la pasamos por una sartén y la reservamos.

Para montar el plato ponemos una lámina de presa y encima el pimiento y por último el jamón y así consecutivamente una vez más; para terminar le añadiremos el jugo de carne caliente.



Merluza a la plancha con vinagreta de Jamón de bellota

-Ingredientes-

4 lomos de merluza
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
200g. de jamón
Vinagre de modena
Ensalada variada



Elaboración

Limpiamos muy bien los lomos y los ponemos a la plancha con un poco de aceite de oliva y sal, dejamos hasta que se doren, seguidamente la pondremos en el horno a una temperatura de 170°C. durante 7 minutos, reservamos.

Para hacer la vinagreta, cortamos el jamón en taquitos y lo salteamos un poco con aceite de oliva, sacamos el jamón y lo ponemos en un recipiente hondo y le añadimos un chorrito de vinagre, un poco de agua y un poco de sal y pimienta.

Para emplatar ponemos la ensalada en el fondo del plato y encima la merluza y seguidamente le añadiremos por encima la vinagreta.



Carrillera de cerdo ibérico estofada con jamón y vino tinto

-Ingredientes-

500g. de carrillera de ibérico
200g. de jamón
Sal
Pimienta
Vino tinto
2 pimientos rojos
1 cebolla
Aceite de oliva



Elaboración

Se limpian las carrilleras y se pasan por harina y se doran en un poco de aceite de oliva, reservamos.

Pochamos la cebolla y el pimiento bien picado en un poco de aceite de oliva y le añadiremos el jamón también bien picado, seguidamente añadimos las carrilleras y ponemos un poco de sal y pimienta, le añadiremos el vino tinto y dejaremos cocer durante unos 7 minutos, después le añadiremos el agua.

Dejaremos cociendo aproximadamente durante una hora y estarán listas para servir.



Sepias a la plancha con Jamón y cebolla especiada

-Ingredientes-

4 sepias enteras
200g. de Jamón en lonchas
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
2 cebollas
Orégano
Pimentón
Comino en polvo
2 dientes de ajo
Perejil



Elaboración

Limpiamos las sepias y salpimentamos; la pasamos por la plancha con un poco de aceite de oliva, reservamos.

En un mortero ponemos los ajos y el perejil y lo machamos, se lo añadimos a la sepia y la metemos en el horno unos 4 minutos y reservamos.

Picamos la cebolla muy finita y la pochamos con un poco de aceite de oliva y le añadimos el comino, el orégano, y el pimentón, reservamos.

Para terminar ponemos la sepia en el plato y le añadimos el jamón en lonchas y por encima la cebolla especiada.



Infeje

Industria de Jamones
de Jerez de los Caballeros



C/ García Cárdenas, 41
HIGUERA LA REAL - 924 723 079
*Los jamones ORO GRASO han recibido
13 premios en los últimos años*



C/ Felipe Sierra nº2
MONTANCHEZ (Cáceres)
927 38 03 11
Premiados en 5 ocasiones



Polígono Industrial
"El Pabellón" parc. 4-15
JEREZ DE LOS CABALLEROS
924 750 666



Señorío del Temple

C/. Capitán, 4
Telf.: 924 730 845
JEREZ DE LOS CABALLEROS