



## HAM PASSION TOUR, EL JAMÓN LA PASIÓN DE EUROPA

# Tres irresistibles recetas gourmet elaboradas con Jamón Ibérico

**El cocinero con estrella Michelin, Javier Estévez, desafía todos los tabúes culinarios con una visión moderna que reivindica platos tradicionales con texturas especiales.**

**Estas tres elaboraciones con Jamón Ibérico (Croqueta invertida de Jamón Ibérico, Consomé de Ibérico con borraja y Chips de alcachofa con mayonesa de Ibérico) son una oportunidad perfecta para integrar el sabor inconfundible de este manjar en tus platos y experimentar el derroche de fragantes matices y elegante textura en boca**

26 de enero 2021.- No resulta fácil elaborar recetas a partir del Jamón Ibérico porque es un producto excelente que no necesita nada, suele degustarse solo o acompañado de un poco de pan. Sin embargo, grandes cocineros como el popular chef Javier Estévez, un enamorado de este alimento, reivindican su capacidad de combinar perfectamente con todo tipo de ingredientes y mostrar el abanico de posibilidades culinarias que ofrece en los fogones.

Para Estévez “la línea que hay que seguir es el aprovechamiento íntegro de lo que es una pata de jamón. No solo del loncheado, que, por supuesto es la mejor opción, sino también de partes que quedan adheridas al hueso: tenemos la grasa del jamón que nos permite hacer diferentes guisos o una mayonesa; y el hueso, que nos da unos caldos que son maravillosos. Se trata de realizar un aprovechamiento íntegro del Jamón Ibérico”.

El cocinero revelación de Madrid Fusión 2016 propone, a través de estas tres emocionantes y deliciosas recetas (Croqueta invertida de Jamón Ibérico, Consomé de Ibérico con borraja y Chips de alcachofa con mayonesa de Ibérico), una perspectiva diferente sobre cómo aprovechar absolutamente todo lo que nos ofrece el Jamón Ibérico, acercando intensamente las bondades de este alimento único en el mundo que nunca defrauda. Elaboraciones innovadoras, a base de Jamón Ibérico, que ponen de manifiesto la versatilidad de este producto insustituible de la gastronomía europea y que además van contra el desperdicio alimentario porque permite su aprovechamiento completo.

En este sentido, ASICI, a través de su marca Jamones Ibéricos de España y la UE, y en el contexto de la campaña de promoción que ha consolidado la internacionalización del Jamón Ibérico, “Ham Passion Tour”, ha impulsado talleres educativos dirigidos a periodistas e influencers que han podido apreciar los sabores y aromas de los Jamones Ibéricos de España de una manera única e irrepetible.

Londres, Hamburgo, París o Ciudad de México han acogido este tipo de eventos con gran éxito de participación e interactividad. Para ello se ha contado con influyentes chefs, que han investigado nuevos usos culinarios a través de menús únicos y vanguardistas en torno al Jamón Ibérico, como Mikel Alonso (restaurante KO Ma de México DF,) José Pizarro (The Good Housekeeping Institute de Londres), Patricio de Diego (rascacielos Le Miroir de Paris) o Jesús Díaz (Portomarin de Hamburgo).



## CROQUETA INVERTIDA DE JAMÓN IBÉRICO (10pax)

En vez de la tradicional croqueta frita, hacemos una base de jamón con un poco de cebolla, lo cubrimos con una crema de bechamel y terminamos con panko tostado. La idea es servirla en un vaso o similar para comerla con cuchara.

### INGREDIENTES:

- 90gr mantequilla
- 90gr harina
- 1 litro de leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 100gr Jamón Ibérico en tacos
- 100gr de cebolla en brunoise
- 50gr panko tostado
- Cebollino

### ELABORACIÓN:

- Cocinamos la mantequilla, añadimos la harina para hacer el roux e incorporamos la leche hasta hacer una bechamel.
- Poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada y triturar.
- Reservar en el vaso a temperatura media.
- Hacer un sofrito con la cebolla y el jamón y reservar.
- A la hora del servicio, poner en un vaso el jamón en la base, cubrir con la crema de bechamel y el panko tostado.
- Terminar con un poco de cebollino.
- Esta forma de comer la croqueta nos permite elaborarla con el relleno que más nos apetezca.

## CONSOMÉ DE IBÉRICO CON BORRAJA (10 pax)

Guiso de borraja con un consomé de Jamón Ibérico ligado, un polvo crujiente de jamón y perifollo. Muy importante seleccionar huesos de Jamón Ibérico y partes más secas para elaborar nuestro consomé. Así aprovecharemos todo el producto.

### INGREDIENTES:

- 1kg huesos de Jamón Ibérico
- 800gr de borraja cocida
- 20gr ajo en laminas
- 10 lonchas de Jamón Ibérico con poca grasa
- Brotes de perifollo



## ELABORACIÓN:

- Poner en una olla los huesos de jamón a cocer desde agua fría. Cuando hierva, tirar esa agua y volver a poner agua limpia.
- Cocer por espacio de 2 horas, colar y reducir hasta que esté sabroso. Reservar.
- Por otro lado, saltar la borraja con el ajo en láminas y reservar.
- Freír el Jamón Ibérico en aceite con mucho cuidado y una vez que esté bien seco, triturar. Reservar.
- A la hora del servicio, poner la borraja en la base, salar con el jamón crujiente y servir el caldo alrededor.
- Terminar con los brotes de perifollo.
- Este consomé lo podemos acompañar con cualquier tipo de verduras o incluso pescados.

## CHIPS DE ALCACHOFA CON MAYONESA DE IBÉRICO (10 pax)

A partir de la excelente grasa de ibérico, haremos una mayonesa para acompañar unos chips de alcachofa. La alcachofa la laminamos muy fina y la freiremos hasta que quede bien crujiente. En este caso aprovechamos la grasa de Jamón Ibérico para fundirla en aceite de girasol y a partir de ahí elaboramos la mahonesa.

## INGREDIENTES:

- 10 unidades alcachofa
- 3 litros de aceite de girasol
- 500 gramos de tocino de ibérico
- 2 huevos
- Jamón Ibérico seco triturado

## ELABORACIÓN:

- Limpiar las alcachofas y confitar en aceite junto con la grasa del jamón ibérico.
- Enfriar el aceite y hacer una mayonesa con los huevos. Reservar.
- Freír las alcachofas hasta que estén crujientes.
- A la hora del servicio, poner en la base un poco de mayonesa de jamón, después la alcachofa encima y terminar con la sal de jamón.
- Esta mayonesa nos puede servir para acompañar tanto carnes como pescados o verduras

## Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.