

Producto: Jamón

Iniciativa: Carmen La Nina e Hijos

Cocinero: Antonio Granero

Chuletitas de merino extremeño
gratinadas, ensalada trufada de judías
verdes y jamón ibérico de bellota

Ingredientes para 4 personas:

- ✓ 16 chuletitas de cordero merino pulidas
- ✓ 150 gramos de mozzarella fresca
- ✓ 200 gramos de tomate confitado
- ✓ 100 gramos de jamón ibérico de bellota
- ✓ 300 gramos de judías planas cortadas en juliana fina y blanqueadas
- ✓ 200 gramos de boletus edulis escabechados en aceite de oliva y vinagre de jerez
- ✓ 20 gramos de trufa negra *Tuber melanosporum*
- ✓ 15 cc de aceite de trufa
- ✓ 2 chalotas picas
- ✓ 20 cc de aceite de oliva
- ✓ 50 cc de vino tinto
- ✓ 20 cc de brandy
- ✓ 200 cc de jugo de cordero
- ✓ 10 grs de trufa negra picada
- ✓ 1 nuez de mantequilla
- ✓ Sal y pimienta recién molida
- ✓ 100 gramos de jamón ibérico de bellota



Elaboración de la Salsa:

- 1) Rehogar la chalota en la mantequilla, flambear con brandy y mojar con el vino.
- 2) Dejar reducir y añadir el jugo de cordero.
- 3) Dejar reducir y terminar con una nuez de mantequilla, la trufa picada y rectificar de sal y pimienta..

Elaboración de la Ensalada trufada:

- 1) Cortar las judías en juliana fina y blanquear, refrescar y mezclar con los boletus escabechados, la trufa y el aceite de esta. Rectificar de sal y pimienta.

Elaboración de las Chuletas:

- 1) Pelamos los ajos, las almendras, deshojamos el perejil y lo trituramos todo junto con el aceite. Reservar.

Montaje:

- 1) Colocar un poco de ensalada en el centro del plato, las chuletitas alrededor y unas lonchas finas de jamón ibérico acompañando y enriqueciendo el plato. Salsear y decorar con perejil fresco.

