

MIGAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CALDO DE JAMÓN

INGREDIENTES: 4 Personas

- Agua.
- 1 kg de huesos de jamón.
- 4 huevos.
- Guindilla
- 250 g pan rallado.
- 2 dientes de ajo.
- 4 lonchas de jamón ibérico.
- AOVE.



ELABORACION:



ELABORACION DEL CALDO

- Se pone a cocer agua con huesos de jamón, como si fuéramos a obtener un caldo de cocido.
- Se cuela y se reduce para concentrar el sabor.

ELABORACIÓN DE LAS MIGAS:

- En una sartén, con muy poquita aceite, se sofríe un diente de ajo y una guindilla.
- Se añade el pan rallado hasta que coja sabor.
- Las migas, se depositan en una bandeja.
- Se llevan al horno para deshidratar a 100 grados.
- Una vez que han perdido la humedad y queden crujientes se reservan, añadiéndoles un poquito de perejil picado muy fino.

ESCALFADO DEL HUEVO:

- En un molde para flan, o en un vaso, acomodamos un cuadrado de papel film empujando con los dedos hasta el fondo.
- Dejamos caer unas gotas de aceite en el huevo.
- Cascamos el huevo y lo depositamos en el interior del film.
- Añadimos un punto de sal.



- Hacemos un pequeño envoltorio recogiendo las cuatro puntas del film y haciendo con ellas un nudo.
- Se escalfa el huevo en agua hirviendo durante 3-4 minutos.
- O bien, se cuece a baja temperatura.

PRESENTACION

En la base del plato ponemos las migas haciendo forma de volcán, encima colocaremos el huevo
Superponemos la loncha de jamón.
En una jarrita el caldo caliente y desglasado para verter sobre las migas.

NOTA: Doy fe de que el maridaje de Migas con un Ribera de Duero: “*Requiem* 2003”: Primer premio Envero. Crianza 2003, es perfecto y satisface a los paladares más exquisitos...



REQUIEM: Tempranillo 2003 Ribera de Duero.

Variedad de uva tempranillo. Recolección manual con selección de uva de cepas viejas, en su mayoría de más de 60 años.

Envejecido: 13 meses de envejecimiento en barricas de robles francés y americano. Embotellado en marzo del 2005.

Recomendado: decantar de 20 a 30 minutos antes de consumir.

Platos aconsejados:

Carne : Cordero.

Cocina Española : Fabada Asturiana.

Champiñones : Trufas.