

PARMENTIER¹ IBÉRICO, HUEVOS POCHÉ Y JAMÓN

INGREDIENTES:

- Caldo de jamón.
- Patatas.
- Sal.
- Aceite.
- Huevos.
- Loncha de jamón serrano.
- Yuca.



ELABORACION



ELABORACIÓN DEL CALDO DE JAMÓN:

- Se pone agua fría en una olla rápida (hasta la mitad).
- Se introducen verduras y hortalizas: puerro, apio, zanahoria, etc.
- Se trocea un pernicote de jamón y se añade a la olla.
- Se cierra con la tapa rápida y se deja al fuego...
- Terminada la cocción se cuela el caldo.



ELABORACIÓN DEL PURÉ (PARMENTIÈR)

- Se pelan las patatas, se lavan y trocean.
- Se cuecen en el caldo del jamón
- Se trituran en la Termomix hasta conseguir una crema untuosa.



ELABORACIÓN DEL HUEVO POCHÉ

- Sobre un molde o vaso de cuello corto, se pone un film y se crea el nido para el huevo.
- Se vierten unas gotas de aceite
- Se rompe el huevo y se deposita sin cáscara.
- Se ata el film procurando que no quede espacio de aire en su interior.
- En una cazuela se pone agua y se lleva a ebullición.
- Durante 6 minutos se cuece el huevo.
- Pasado este tiempo, se pasa por agua fría, se desmolda y se reserva.





ELABORACIÓN DEL CRUJIENTE DE YUCA

- Se pela la yuca quitando la capa c rea exterior que la protege.
- Con una mandolina se hacen rodajas muy finas.
- En una sartén con abundante aceite de girasol fre mos las rodajas hasta conseguir un color dorado y una textura crujiente de patatas fritas.

EMPLATADO:

En una copa de cocktail se dispone de abajo hacia arriba:

- La crema de patata.
- El huevo poché.
- Se corona con una rosa de jamón o una escalopa de foie y los chips de yuca.
- En caso de no disponer de la yuca se pueden hacer chips de zanahoria o coronar el plato con cebolla frita en polvo, o bien con lombarda caramelizada



Vino Tinto Bucamel Magnum 2011

Variedad de la uva utilizada es 100% Tempranillo.

Pertenece a Vinos de la Tierra de Castilla.

La autenticidad de este vino monovarietal de Tempranillo reside en su crianza durante 16 meses en barricas de roble francés.

El vino procede de un viñedo de la propia bodega, viñedos de Tempranillo que se sitúan en el pueblo de Manzaneque. Y el resto de viñas se sitúan en los montes de Toledo a 850 metros de altura. Las altas altitudes de sus viñedos y las pendientes de 25% hacen que las viñas penetren en el suelo y consigan, de esta manera, un fruto con sabores intensos y aromas únicos.

La producción de Vino Tinto Bucamel Magnum 2011 es de 1.000 botellas.

Notas de cata sobre el Vino Tinto Bucamel Magnum 2011:

En vista presume de un intenso color rojo picota.

En nariz aparecen los aromas balsámicos con taninos dulces, a frutas roja y negra, maduras.

En boca es muy equilibrado, sabroso y aterciopelado.

La temperatura idónea para servir este vino entre 12 y 14 C.

1

El término parmentier se aplica en la actualidad a cualquier elaboración culinaria en la que la patata es protagonista, aunque en nuestra gastronomía est  más relacionado quizá con una crema o puré de patatas con infinitas variantes. El término culinario parmentier debe su nombre a Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), reconocido farmacéutico, agrónomo, nutricionista e incluso nombrado Inspector General del servicio de salud en la época napoleónica por introducir el consumo de la patata en Francia y en buena parte de Europa. Además de esto, Antoine-Augustin Parmentier contribuyó en muchas mejoras de la salud y la nutrición en su época, fue el primero en extraer azúcar de la remolacha azucarera, fue fundador de una escuela de panadería y mejor  la calidad del pan que se ofrecía en c rcelos y hospitales y trabaj  con Nicolas Appert en la creación de las conservas y semiconservas, entre muchas otras cosas, destacando la vacuna de la viruela. Tomado de <http://www.gastronomiaycia.com/2009/04/13/que-es-un-parmentier/>

Yuca: Foto de Rafael Prades. Tomada de la red.

