

MI VERSIÓN DE LA SOPA DE AJO

INGREDIENTES: 4 Personas

- 1kg. huesos de jamón.
- Agua.
- 100 g Tocino (Mejor ibérico).
- 3 dientes de ajo.
- 1 cucharada de pimentón.
- 1/2 pan rustico.
- 4 huevos.
- 4 lonchas de jamón serrano.
- Sal.
- Media cucharada de AOVE



ELABORACION:



ELABORACIÓN DEL CALDO DE JAMÓN:

- En recipiente con agua se cuece el pernicote de jamón con un trozo de bacón.
- Tras cocerse suficientemente, se cuela y se pone a reducir para incrementar el sabor.
- Reservar.

TRATAMIENTO DEL PAN:

- Se introduce en el congelador pan rústico 4 horas antes.
- Estando el pan congelado, se obtienen láminas muy finas con el corta-fiambres
- Se extienden sobre una bandeja de horno y se tuestan ligeramente a 180º durante 5-6 minutos.
- Al sacarlo se untan los bordes con ajo.
- Reservar.

TRATAMIENTO DEL CALDOCALDO PARA LA SOPA

- En una sartén se deposita media cucharada de aceite.
- Se corta un ajo en láminas, se dora y se reserva para la presentación.
- En ese mismo aceite, se incorpora un ajo finamente picado y se dora.
- Se incorpora el pimentón, fuera del fuego, teniendo cuidado de que no se queme.
- Se añade el caldo de jamón colándolo.
- Se pone a punto de sal.



ESCALFADO DEL HUEVO, FORMAS:

FORMA A:

- Se extiende un papel film sobre la mesa, se corta y se unta de AOVE.
- Se casca el huevo y se deposita sobre el film.
- Se sazona con un poquito de sal.
- Se recoge el huevo en el film y se hace un nudo con las cuatro esquinas.

FORMA B

- 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.

NOTA: También se puede escalfar el huevo a baja temperatura: 65º durante 40 minutos en ronner, o al baño maría.

CRUJIENTE DE DE JAMÓN:

- Se corta el jamón en lonchas con el corta fiambres.
- Se depositan las lonchas en una bandeja de horno.
- Se superpone un papel de horno, y encima otra bandeja para que evapore el agua y las lonchas no se deformen y queden crujientes.
- Se sacan y se reservan.

PRESENTACIÓN:

En un plato hondo, se deposita de base una rebanada de pan frotado con ajo.

Sobre la rebanada se superpone el huevo.

Se disponen el crujiente de jamón y otra rebanada de pan encima del huevo.

Se decora el conjunto con las láminas de ajo.

En una jarrita, al lado, el caldo desglasado y caliente, listo para servir.



ZAMAYÓN OSIRIS 2005 Zona de Vinos Sierra de Salamanca

BODEGAS ROCHAL ZAMAYÓN

Tinto

Rojo intenso, con los morados a flor de copa. Nariz con notas de evolución. Algo mineral, recuerdos a higo seco, notas de licor. Boca con carnosidad media, madera dura, taninos por pulir, calidez, falta nervio.

