

ALCACHOFA, GAMBÓN CON JAMÓN

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- o 8 Alcachofas.
- o 4 Gambones.
- o 12 Lonchas de jamón ibérico.
- o Sal.
- o Limón.
- o 1 Cebolla.
- o 2 Dientes de ajo.
- o AOVE.



ELABORACION:

OBTENCIÓN DEL CRUJIENTE DE JAMÓN



- En una bandeja de horno se depositan las lonchas de jamón sobre papel sulfurizado, y se introducen en el horno durante 15-20 minutos a 160 grados.
- También se podrá obtener el crujiente de jamón, introduciendo las lonchas en el microondas, durante dos minutos, cubiertas de papel sulfurizado.



TRATAMIENTO DE LAS ALCACHOFAS

- Se limpian las alcachofas, quitando todas las hojas duras externas hasta dejar el corazón.
- Con un sacabocados, se retiran las vellosidades del interior.
- En un cazo, con abundante AOVE, se confitan a baja temperatura hasta conseguir que estén al dente.
- Para que no se pongan oscuras, a medida que se van pelando, se depositan en un bol con agua de limón a baja temperatura.



SOFRITO

- En un cazo se depositan el aceite, las cabezas y carcasas de los gambones.
- Se llevan al fuego para obtener su jugo.
- Se retiran las cabezas.
- En el mismo aceite, se sofríen: el ajo y la cebolla, incorporando el jamón picado y las alcachofas enteras.



Seguidamente se marcan los gambones al punto.

PRESENTACION

En la base del plato se deposita el sofrito, encima colocaremos superpuestas dos alcachofas, una de pie y otra tumbada, y un gambón o dos entre medias, terminando el decorado del plato con el crujiente de jamón.



Fontal Verdejo Sauvignon Blanc Blanco 2013

Bodegas Fontana D.C. La Mancha

Fontal Verdejo Sauvignon Blanc 2013 es uno de los pocos coupages de verdejo y sauvignon blanc elaborados fuera de Rueda, la principal zona de influencia de estas dos variedades de uva. Se trata de un vino fresco y fácil de beber -aunque no exento de complejidad y cierta elegancia- concebido por Bodegas Fontana, una de las firmas más prestigiosas de Castilla — La Mancha.