

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



IVÁN CERDEÑO, JAMÓN SERRANO, CREMA DE QUESO MANCHEGO, RÚCULA Y PISTACHO

Ingredientes

Para la crema de queso

- 450 g de queso manchego
- 400 ml de leche
- 400 ml de nata
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo

Vinagreta de pistachos

- 100 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 25 ml de vinagre de jerez
- 15 g de pistacho picado

Otros ingredientes

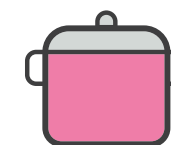
- 200 g de jamón de capa blanca loncheado fino
- 200 g de rúcula
- Brotes y germinados



4 raciones

Preparación

1. Cortaremos el jamón en lonchas finas.
2. Elaboramos una infusión de leche y nata con tomillo, añadimos el queso y trituramos hasta obtener una crema.
3. Preparamos una vinagreta con aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y pistacho pelado picado fino.



30 minutos