

RECETAS DE INTERPORC

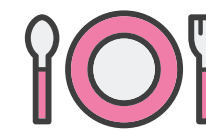
# COOKPEDIA



## FERNANDO DEL CERRO, *SUSHI DE JAMÓN SERRANO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y MANZANA*

### Ingredientes

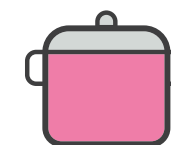
- 300 g de jamón serrano.
- 20 g de brotes tiernos.
- 50 g de manzana.
- 120 g de cebolla.
- 40 ml de aceite de Oliva.
- 10 g de mantequilla.
- 10 g de mejorana fresca.
- 5 g de azúcar Moreno.



4 raciones

### Preparación

1. Elegimos una loncha fina de Jamón serrano.
2. Cortamos cebolla en juliana finísima. Sobre una cocotte colocamos la cebolla en aceite de oliva virgen, mantequilla y mejorana fresca.
3. Dejamos estofar despacio, muy despacio. A mitad de cocción añadimos azúcar moreno. Estofamos hasta que la cebolla se caramelice.
4. Finalizado esto dejamos reposar tapado con papel film durante 5 minutos.
5. Lavamos la manzana y la cortamos en brunoise mezclando un poco de azúcar para evitar la oxidación.



20 minutos



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)