

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



JAVIER ARANDA, TARTAR DE JAMÓN Y VINAGRETA EMULSIONADA

Ingredientes

- 400 g de centro de jamón
 - 20 g de brotes de rúcula
 - 20 g de alga Wakame
- Para la vinagreta emulsionada*
- 100 ml de aceite de oliva del 0,4
 - 50 ml de miel
 - 25 ml de Vinagre de Jerez
 - Sal



4 raciones

Preparación

Picamos el jamón en daditos de 1 cm y reservamos. Limpiamos las algas y la rúcula sumergiéndolas en agua y reservamos. Para preparar la vinagreta emulsionada, calentamos el vinagre y la miel hasta que quede homogéneo y montamos el aceite. Ponemos el conjunto al punto de sal.

Aliñamos el jamón con la vinagreta, y con la ayuda de un molde circular de unos 5 cm lo mplantamos. Para decorar ponemos los brotes de rúcula y las algas encima.



30 minutos



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com