



ENDIBIAS CON JAMON IBERICO

Receta de Martín Berasategui

Ingredientes:

Para la bechamel de jamón

- 1,5 litros de leche
- 100 g de huesos de jamón
- 25 g de maicena
- 35 g mantequilla

Para las endivias:

- 8 endivias
- 8 lonchas de jamón ibérico
- 60 g de queso para gratinar
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva



Elaboración:

Para la bechamel de jamón, escaldar los huesos dos minutos en agua hirviendo. Sacarlos del fuego y ponerlos con la leche a cocer 2 horas a fuego muy lento hasta conseguir que la leche reduzca hasta la mitad de su volumen.

A continuación, rehogar la maicena en la mantequilla durante 5 minutos.

Añadir la leche caliente poco a poco según se va ligando. Una vez que se ha añadido toda la leche, cocer 5 minutos más.

La bechamel se hace a fuego suave para que la masa esté bien cocida. Reservar la mitad de la bechamel.

Para las endivias, pelarlas y quitarles las hojas feas de alrededor, y retirar un poco la base que es lo que les da el amargor. En una cazuela baja con un poco de aceite de oliva rehogar durante 4 minutos por cada lado hasta que se pongas un poco blandas. Reservar. Escurrirlas un poco y enrollarlas bien en el jamón ibérico y ponerlas en una fuente que vaya al horno que hayamos untado con un poco de mantequilla.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Calentar la salsa bechamel, que tiene que ser más bien líquida. Llevar a ebullición y salpimentar. Cubrir las endivias enrolladas y espolvorear con el queso. Hornear a 190°C durante 15 minutos y acabar gratinando durante unos minutos con el grill.

TRUCO

Esta bechamel hecha con un trozo de hueso de jamón tiene un sabor increíble pero es algo más laboriosa de hacer. Si no queremos complicarnos, bastará con una bechamel sencilla.

[Fuente](#)