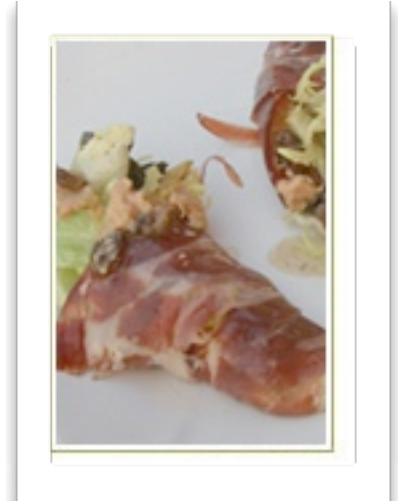




CUCURUCHO DE JAMÓN IBÉRICO (Receta de López Ortega)

Ingredientes (4 Pax)

- 400 grs. de jamón ibérico cortado en lonchas más largas de lo normal.
- 100 grs. de foie.
- Mezcla de lechugas variadas: escarola, hoja de roble, rizada, trocadero...
- 1 cucharada de pasas.
- 1 cucharada de piñones.
- Aliño: 6 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre blanco, 2 cucharadas de Vino Dulce (Pedro Ximénez), sal y pimienta.



Elaboración

Echamos el vinagre en un cuenco y disolvemos la sal y la pimienta. Añadimos el vino dulce e incorporamos las pasas.

Introducimos la mezcla en el microondas durante 30 segundos con la potencia al máximo. Lo retiramos y le añadimos el aceite de oliva.

En otro recipiente mezclamos las diferentes lechugas. Troceamos el foie a nuestro gusto y lo mezclamos con las lechugas. A esta mezcla le añadimos los piñones y el aliño que hemos preparado con las pasas. Mezclamos todos los alimentos.

Cogemos una loncha de jamón ibérico y le damos forma de cucurucho para poder rellenarla con la mezcla anterior que hemos preparado. Repetiremos este proceso con todas las lonchas de jamón.

Servir como primer plato acompañado de un buen vino.

Nota: Si las lonchas de jamón están conservada en frío, no olvides sacarlas una hora antes de su consumo del frigorífico para que cojan temperatura ambiente.

[FUENTE](#)