En hojaldre, jamón glaseado con cerveza uruguaya y azúcar de caña, revuelto de huevos y arvejas



Ingredientes

Crema de curry

Curry: 1 cda.
Ciboulette: Cantidad necesaria
Queso Crema: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz:
Crema de leche: 200 cc

Jamón glaseado

Manteca: Cantidad necesaria
Sal Marina: Cantidad necesaria
Cerveza uruguaya: 200 cc
Jamón cocido: Porción de 500 g
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Azúcar de caña e integral: 2 (de cada una) cdas. soperas
Clavo De Olor: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo y romero: Cantidad necesaria

Palmeritas de hojaldre

Masa de hojaldre: 400 g
Manteca pomada: 100 grs.
Azucar: Cantidad necesaria

Revuelto de huevos

Arvejas: 150 g
Huevos: 2 Unidades
Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Palmeritas de hojaldre

- Estirar el **hojaldre**, enrollarlo de los dos laterales de manera que quede forma de palmerita, cortar porciones de 1 cm de espesor, estirar cada pieza, pintarlas con *manteca* clarificada y espolvorear con azúcar.
- Cocinar en horno, a 170 grados entre 10 a 15 minutos
- Hasta que estén dorados.

Jamón glaseado

- En placa honda para horno, colocar el **jamón**, azúcar de caña e integral, el clavo de olor, la cerveza uruguaya, las hierbas, *manteca* y el aceite de oliva, *Condimentar* con sal marina y pimienta negra, cocinar de 15 a 20 minutos aproximadamente a 130 grados.
- Hacer un revuelto de huevos en una sartén
- Aparte, *blanquear* las arvejas y sartenearlas con el echalote picado.

Crema de curry

- En una olla calentar la *crema* de leche, una vez que hierve incorporarle *curry*, sal y pimienta.
- Revolver y dejar reducir, hasta que tome mayor consistencia.

Para lograr más cuerpo

- Disolver la fécula de maíz en agua e incorporarla en la *crema*, cocinar unos minutos, hasta que espese.
- Armado del plato, colocar la palmerita, y sobre ésta el queso *crema* con *ciboulette*, cortar en *fetas* el *jamón* y poner sobre el queso,
- Sobre el *jamón*, colocar el revuelto de huevos y la preparación de arvejas.
- Salsear con la *crema* de *curry*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/en-hojaldre-jamon-glaseado-con-cerveza-uruguaya-y-azucar-de-cana-revuelto-de-huevos-y-arvejas