

Endibias, jamón y kummel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Endibia: 4 Unidad

Perejil: 2 cdas.

Jamón cocido: 4 Fetas

Manteca: 1 cdas.

Ajo: 1 Diente

Enrejado

Semilla Kümel: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Sal fina: 1/2 cdita.

Polvo de hornear: 1 cditas.

Harina: 250 grs.

Yema: 1 Unidad

Manteca: 100 g

Salsa

Sal: A gusto

Pimienta: Cantidad necesaria

Crema de leche: 200 cc

Jerez: 20 cc

Queso rallado: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Lave las endibias y elimine el tronco.
- Hágale dos corte en la base en forma de cruz.
- Cocine en agua hirviendo con sal durante 15 minutos.
- Cuele en colador de malla fina para que elimine toda el agua.
- Caliente una sartén con la *manteca*, refriegue el *ajo* sobre el fondo de la sartén y elimine
- Saltee las endibias
- Enmanteque una fuente para horno
- Acomode una feta de **jamón** dejando la mitad hacia afuera, acomode encima una *endibia* y cubra con el **jamón**.

- Cubra con la mitad de la salsa y un poco de queso rallado.
- Lleve a horno fuerte hasta que gratine.

Salsa

- En un bowl mezcle la *crema* con el queso, el jerez, sal y pimienta.

Enrejado

- Tamice el *harina* con el polvo para hornear y la sal.
- Integre la *manteca* con la yema de los dedos formando migas
- Incorpore las semillas de **kümmel**
- Únala con un poco de leche.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 1/2 hora
- Estire la masa lo más fino posible.
- Corte tiras de 1 cm de ancho y 10 cm de largo.
- Haga un enrejado sobre un silpat
- Apriete las juntas para que no se despegue, prolijos los bordes.
- Enfrie en el freezer antes de cocinarlo.
- Lleve a horno fuerte durante 7 u 8 minutos.

Arme el plato

- Caliente la salsa para para que espese apenas.
- Acomode una *endibia* en el centro de un plato, encima un enrejado y sobre esta otra *endibia* acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/endibias-jamon-y-kmmel>