

Ensalada de jamón curado con champaña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cesta de panqueque

Sal: A gusto

Leche: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Crutones

Ciboulette: 1 cda.

Pan Lactal: 6 Rodajas

Manteca derretida: 2 cdas.

Perejil: 1 cda.

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Lechuga romana: 100 g

Champaña: 1/4 Taza

Espinaca: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Vinagre Balsámico: 30 cc

Jamón

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Jamón cocido: 400 g

Jengibre: 1/2 cda.

Champaña: 1 Taza

Papelón (Azúcar de caña): 3 cdas.

Piña caramelizada

Jugo de Limón: 2 cdas.

Avellanas: 30 g

Manteca: 2 cdas.

Sal: 1/2 cdita.

Piña: 1/2 Unidad

Papelón (Azúcar de caña): 2 cdas.

Preparación de la Receta

Jamón

- Corte el **jamón cocido** en cubos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl mezcle la champaña con la melaza de caña, el *jengibre* y la *mostaza* de dijón.
- Agregue el *jamón* crudo a la *marinada* y coloque en una bandeja para horno.
- Lleve al horno precalentado a 180 °C hasta que los líquidos se hayan vuelto un caramelo
- Reserve el *jamón*.

Ensalada

- Desglace la bandeja en la que se cocinó el *jamón* con la champaña
- Coloque en un bowl y agregue el aceite de oliva, el *vinagre* balsámico, sal, pimienta, *mostaza* de dijón y mezcle hasta emulsionar.
- Al momento de servir coloque dentro de la vinagreta la *espinaca* y la *lechuga* cortada con las manos y el *jamón* caramelizado.

Piña caramelizada

- Tueste las avellanas y procese.
- Ralle la melaza de caña o *papelón*.
- Pele y corte la *piña* o *ananá* en rodajas, retire el centro y corte en mitades
- En un sartén con *manteca*, dore las rodajas de *piña* o *ananá*.
- Agregue la melaza de caña, el *jugo* de *limón*, las avellanas y la sal.
- Deje caramelizar y reserve tibio.

Cesta de panqueque

- En la licuadora mezcle el *huevo*, la leche, sal y procese incorporando la cantidad de *harina* necesaria para lograr una consistencia semi espesa.
- Retire y coloque en una mamadera de repostería.
- En una sartén caliente con *manteca*, coloque la mezcla, formando una rejilla.
- Retire y coloque sobre la base de un bowl pequeño para darle forma.
- Lleve al microondas a secar por un par de minutos.

Crutones

- Corte el pan lactal en cubos.
- Pique el *ciboulette* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle, el pan con las hierbas y la *manteca* derretida.
- Coloque en una placa para horno y lleve al horno precalentado a 250° hasta *dorar*.

Presentación

- En cada plato coloque una cesta de panqueque, coloque dentro la *piña* caramelizada, encima la ensalada con el *jamón* caramelizado y los crutones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-jamon-curado-con-champana>