Vinagreta de jamón crudo y jerez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre de jerez: 30 cc
Aceite De Oliva: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 100 g

Preparación de la Receta

- Colocar láminas de **jamón** crudo sobre un plato con papel absorbente y llevarlo al microondas hasta que se seque.
- Retirarlo y picarlo con cuchillo.
- En un bol colocar *vinagre* de jerez junto con la sal y la pimienta, ir agregando aceite de oliva de a poco para que se forme bien la emulsión, a último momento agregar el *jamón* crudo seco.

Emplatado

- En un plato colocar una ensalada con un mix de hojas verdes, brotes y flores comestibles, *condimentar* con la vinagreta, colocar en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vinagreta-de-jamon-crudo-y-jerez