

Jamón Consorcio Serrano



RECETAS MEXICANAS

ELABORADAS CON JAMÓN CONSORCIO SERRANO POR

Chef Mikel Alonso

RECETAS MEXICANAS ...

1



Tortilla de patatas

con jamón ConsorcioSerrano,
crema de rajas y pipicha

2



Esquites

con jamón ConsorcioSerrano y
crema de melón asado

3



Alcachofas fritas

con salsa de verdolagas y jamón
ConsorcioSerrano

4



Arroz cremoso

de jamón ConsorcioSerrano y
queso Cotija con vinagreta de pera y albahaca

5



Chipirones encebollados

con jamón ConsorcioSerrano y
salsa de recado negro yucateco

... CON JAMÓN CONSORCIO SERRANO

6



Chicharrón de arroz

y jamón ConsorcioSerrano
con guacamole anisado

7



Pimientos del piquillo

rostizados rellenos de carne con espinacas y
jamón ConsorcioSerrano, con crema de quelites

8



Croquetas

con jamón ConsorcioSerrano y chapulines

9



Filete de res a la plancha

con mole serrano y chicharrón ConsorcioSerrano

10



Huachinango a la plancha

con jamón ConsorcioSerrano, sofrito de hongos y
crema de chícharos con un toque de epazote

Chef Mikel Alonso

El Consorcio del Jamón Serrano Español es la asociación de productores españoles que le garantiza con su sello de control  un Jamón Serrano de alta calidad



Consorcio  Serrano

EL SÍMBOLO DEL
JAMÓN SERRANO ORIGINAL

- 100% producto español
 - Curación mínima: 12 meses
 - Método tradicional
 - Control de calidad de todos los procesos de producción
- y
- Selección pieza a pieza
en el momento óptimo
de consumo

Comparativa de **calidad** del Jamón Serrano Español



Qué **seguridad** aporta al consumidor el sello ConsorcioSerrano

TIPOS DE **Jamón Serrano**



Tortilla de patatas con jamón ConsorcioSerrano, crema de rajas y pipicha

Baja
DIFICULTAD

PORCIONES
4

1

PARA LA TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 100 g de jamón ConsorcioSerrano cortado en cubos pequeños
- 250 ml de aceite de oliva
- 5 huevos
- 3 papas pequeñas
- 1 cebolla mediana
- Sal

Cocinar en la sartén el jamón ConsorcioSerrano y la cebolla picada en cuadros medianos con aceite de oliva; una vez que haya transparentado, agregar las papas peladas y cortadas en rodajas finas e irregulares; tapar la sartén para cocinar el conjunto hasta que las papas adquieran una consistencia suave como el mazapán. Retirar el exceso de aceite y agregar los huevos para elaborar la tortilla en forma ovalada, agregándole sal al gusto.

Nota: Se necesita una sartén recubierta de teflón, de unos 20 cm de diámetro.

2

PARA LA CREMA DE RAJAS Y PIPICHA

- 100 ml de crema líquida
- 100 ml de caldo de jamón ConsorcioSerrano
- 50 ml de aceite de oliva
- 60 g de granos de elote cocidos
- 6 hojas de pipicha
- 6 hojas de espinaca
- 1½ cucharadas soperas de consomé de pollo en polvo
- 1 chile poblano
- 1 pimiento morrón verde
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- Sal y Pimienta

Asar el chile poblano y el pimiento morrón verde, antes de ponerlos dentro en una bolsa sellada durante 5 minutos para que “suden” y puedan pelarse posteriormente; una vez pelados, retirarles todas las venas y semillas antes de cortarlas en rajas gruesas. Colocar en una sartén al fuego el aceite de oliva, agregándole la cebolla y el ajo cortados en juliana; una vez transparentados ambos ingredientes, agregar las rajas y granos de elote además del caldo de jamón ConsorcioSerrano y la crema líquida. Cocer toda la mezcla hasta que los pimientos queden blandos. Retirar del fuego y agregar las hojas de pipicha y espinacas antes de moler todo en la licuadora. Pasar todo por un colador fino, sazonar con una pizca sal y pimienta y reservar.

Nota: Para elaborar el caldo, cocer 100 g de hueso de jamón ConsorcioSerrano en 500 ml de agua. Reducir hasta obtener la cantidad requerida.

3

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Crema de rajas y pipicha
- 4 hojas de cilantro

Colocar la tortilla de patatas en una bandeja de forma oval para después cubrirla con la crema de rajas y pipicha. Decorarla con las hojas de cilantro.



Esquites con jamón ConsorcioSerrano y crema de melón asado

Baja
DIFICULTAD

PORCIONES
8



1

PARA EL CALDO DE JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 1 hueso (200 g) de jamón ConsorcioSerrano
- 1/2 cebolla blanca
- 3 ramas de perejil
- 3 tallos de epazote
- 1 diente de ajo
- 2 litros de agua

Colocar todos los ingredientes en un cazo con agua y cocer a fuego lento 30 minutos hasta lograr un caldo muy aromático a jamón SerranoConsorcio con un toque ligero de epazote de 1 ½ litros. Reservar (nótese que no lleva sal).

2

PARA LOS ESQUITES CON CALDO DE JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 4 elotes tiernos
- 50 g de manteca de cerdo
- 1 pimiento morrón asado y pelado
- 1 cebolla blanca mediana
- 1 diente de ajo
- 100 g de jamón ConsorcioSerrano picado en cuadrados
- 1.5 litros de caldo de jamón ConsorcioSerrano
- 1 ramita de epazote
- Sal

Luego de separar de las mazorcas todos los granos de elote tierno con un cuchillo, colocarlos en una sartén antiadherente al fuego hasta que empiecen a mostrar algunos puntos de tostado; después, agregar la manteca de cerdo y dejarlos otros 5 minutos. Agregar la cebolla, ajo y pimiento finamente picados, así como el jamón ConsorcioSerrano y dejarlos cocinar otros 5 minutos. Agregar el epazote, un poco de sal y el caldo de ConsorcioSerrano (consultar la receta anterior). Dejar cocer el conjunto hasta que los granos de elote estén tiernos y jugosos pero sin quedar demasiado caldoso. Terminar de sazonar al gusto.

3

PARA LA CREMA DE MELÓN ASADO

- 100 g de crema líquida
- 100 g de melón valenciano
- 50 g de queso crema mascarpone
- 10 hojas de perejil
- 6 hojas de espinaca
- Sal y pimienta

Dorar en una sartén antiadherente al fuego el melón valenciano cortado en tiras de medio centímetro de grosor; picarlo después en grandes trozos y agregar la crema líquida y el queso crema mascarpone. Mantener en el fuego hasta reducirlo a la mitad y salpimentar. Agregar las hojas de perejil y espinaca antes de licuarlo, y colar. Reservar la mezcla resultante.

4

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Esquites con caldo de jamón ConsorcioSerrano
- Crema de melón asado
- Jugo de limón verde
- Queso manchego rallado
- 1 laja de jamón ConsorcioSerrano
- Chile piquín en polvo

Colocar en un vaso plato hondo los esquites ligeramente caldosos, agregándoles unas gotas de limón y ralladura de queso manchego, seguida de una cucharada de crema de melón asado con un poco de chile piquín espolvoreado encima. Terminar de adornarlo con la laja de jamón ConsorcioSerrano.

Alcachofas fritas con salsa de verdolagas y jamón ConsorcioSerrano

Media
DIFICULTAD

PORCIONES
4



1

PARA LAS ALCACHOFAS COCIDAS

- 12 alcachofas medianas tiernas
- 500 ml de agua
- 5 tallos de perejil
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal

Pelar las alcachofas y ponerlas a cocer en agua con sal y las ramas de perejil, que evitarán que se oxiden las alcachofas; una vez que estén tiernas, sacarlas del fuego, dejarlas templar, partirlas en cuatro pedazos y sofreírlas con el aceite de oliva en una sartén antiadherente hasta dorarlas. Reservarlas lo mismo que el agua de cocción para elaborar la salsa.

2

PARA LA SALSA DE VERDOLAGAS CON JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 50 ml de aceite de oliva
- 50 g de grasa de jamón ConsorcioSerrano finamente picada
- 50 g de jamón ConsorcioSerrano finamente picado
- 20 g de hojas de verdolagas tiernas
- 10 g de perejil picado
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla blanca
- Caldo de cocción de las alcachofas
- Harina (para darle textura)
- Sal gruesa

Poner en una sartén el aceite de oliva con la grasa de jamón ConsorcioSerrano a fundirse a juego bajo, agregar la cebolla, ajo y jamón ConsorcioSerrano. Dejar transparentar y agregar un poco la harina. Remover y agregar el agua de cocción de las alcachofas. Una vez obtenida la salsa con la textura deseada, sazonarla al gusto con sal y agregar el perejil y las verdolagas picadas.

3

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Salsa de verdolagas con jamón ConsorcioSerrano
- Alcachofas cocidas
- 4 lajas de jamón ConsorcioSerrano
- 20 oz de coronas de verdolagas

Poner en una cazuela de barro la salsa de verdolagas con jamón ConsorcioSerrano, agregarle las alcachofas y dejar hervir por espacio de dos minutos; cuando estén hechos, darles un punto de sal y colocar encima las lajas de jamón ConsorcioSerrano con las coronas de verdolagas.

3

Arroz cremoso de jamón ConsorcioSerrano y queso Cotija con vinagreta de pera y albahaca

Media

DIFICULTAD

PORCIONES

2



1

PARA EL SOFRITO DE JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 100 g de jamón ConsorcioSerrano picado
- 1 pimiento morrón verde finamente picado
- 1 pimiento morrón rojo finamente picado
- 10 g de pimentón de la vera o paprika
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picado fino
- 1 cebolla blanca picada fina
- 1 hoja de laurel
- Sal gruesa

Poner en una sartén al fuego el aceite de oliva con la cebolla, ajo y un poco de sal gruesa hasta que se transparente; agregar los pimientos morrones y el jamón ConsorcioSerrano para cocerse a fuego medio. Agregar el pimentón de la vera o paprika, la hoja de laurel y dejar que se haga el sofrito hasta conseguir una verdura casi caramelizada.

2

PARA EL ARROZ CREMOSO

- Sofrito de jamón ConsorcioSerrano
- 500 ml de caldo de jamón ConsorcioSerrano (ver receta 2)
- 100 g de arroz de grano redondo (o arroz normal)
- 20 g de perejil picado
- Sal gruesa y pimienta
- 50 g de queso Cotija rallado
- 50 g de crema líquida

Colocar en una sartén al fuego el sofrito jamón ConsorcioSerrano e integrar el arroz; agregar poco a poco el caldo de jamón ConsorcioSerrano previamente calentado y sazonado, moviéndolo lentamente para acremar su consistencia, incorporándole más caldo si lo requiere. Cuando los granos de arroz estén al dente, agregar el queso Cotija, la crema y salpimentar.

3

PARA EL CALDO DE POLLO CON JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 1 hueso (200 g) de jamón ConsorcioSerrano
- 1 huacal de pollo
- 3 ramas de perejil
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1.5 litros de agua
- Sal gruesa

Dorar en una sartén antiadherente al fuego el melón valenciano cortado en tiras de medio centímetro de grosor; picarlo después en grandes trozos y agregar la crema líquida y el queso crema mascarpone. Mantener en el fuego hasta reducirlo a la mitad y salpimentar. Agregar las hojas de perejil y espinaca antes de licuarlo y colar. Reservar la mezcla resultante.

4

PARA LA VINAGRETA DE PERA Y ALBAHACA

- 1 pera conferencia
- 5 hojas de albahaca
- 10 hojas de perejil
- 100 ml de aceite de oliva
- 20 ml de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

Pelar la pera, quitarle el corazón y picarla en pequeños cubos; picar la albahaca y el perejil, mezclar todo y reservar.

5

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- 1 porción de arroz cremoso de ConsorcioSerrano
- 2 cucharadas de vinagreta de pera y albahaca
- 1 cucharada de queso Cotija rallado (o parmesano)
- 4 lascas de jamón ConsorcioSerrano

Colocar en un plato el arroz cremoso de jamón ConsorcioSerrano con queso Cotija rallado encima y las lascas de jamón ConsorcioSerrano. Disponer aparte la vinagreta de pera y albahaca.

4

Chipirones encebollados con jamón ConsorcioSerrano y salsa de recado negro yucateco

Media

DIFICULTAD

PORCIONES

4

1

PARA EL RELLENO DE LOS CHIPIRONES

- 100 g de jamón ConsorcioSerrano picado
- 200 ml de aceite de oliva
- 150 ml de vino blanco seco
- 2 cebollas blancas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde asado
- Sal y pimienta

Cortar la cebolla, el pimiento y el ajo en juliana y colocarlos al fuego en una sartén con aceite de oliva hasta que se transparenten; agregar el jamón ConsorcioSerrano para que se caramelicé la verdura; agregar el vino blanco seco y dejar que se evapore. Salpimentar y reservar.

2

PARA LOS CHIPIRONES ENCEBOLLADOS

- 20 cuerpos de chipirón (calamares pequeños) limpios
- Relleno de los chipirones
- 80 ml de aceite de oliva
- 10 g de perejil picado
- 1 diente de ajo picado

Nota: Reservar los tentáculos de los chipirones para la decoración del platillo.

Cortar a lo largo los cuerpos de chipirón y desplegarlos en una tabla de corte; hacer cortes superficiales oblicuos y paralelos para que el cuerpo del chipirón quede marcado en rombos. Reposar los cuerpos dos minutos en una marinada con el aceite de oliva, perejil y ajo picados; plancharlos, escurrirlos y dorarlos en una sartén antiadherente; enrollarlos, colocarlos en una bandeja y reservar. Después se colocarán porciones del relleno dentro de los chipirones enrollados y se reservarán.

3

PARA LA SALSA DE RECADO NEGRO YUCATECO

- 150 ml de vino blanco
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 g de jamón ConsorcioSerrano picado
- 30 ml de tinta de calamar
- 6 jitomates guajes maduros
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 1 pimiento verde asado
- 1 chile ancho
- 1 chile guajillo
- Agua (150 ml para los chiles)
- 4 granos de pimienta gorda
- 4 granos de pimienta negra
- 4 clavos de olor
- 2 g de semilla de comino

En un comal o sartén, asar los chiles anchos y guajillo hasta que suelten aroma (no deben quemarse); después, ablandarlos en agua caliente. Pochar las cebollas con el aceite de oliva hasta transparentarlas; agregar el pimiento verde asado y pochar el conjunto durante unos minutos más. Agregar el jamón ConsorcioSerrano y los jitomates partidos en cuatro, y cocinar un momento. Agregar el vino blanco y reducirlo; añadir la tinta de calamar y cocer unos minutos. Agregar los granos de pimienta, clavos, semillas de comino y chiles hidratados con su agua de hidratación. Cubrir con agua la parte sólida de la preparación (usar la justa para evitar que la salsa quede desabrida). Cocer 20 minutos a fuego medio. Rectificar de sal y pimienta, triturar la mezcla en una licuadora y pasarla por un colador fino. La textura debe quedar aterciopelada y no demasiado espesa.

4

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Chipirones encebollados
- Salsa de recado negro yucateco
- 4 lajas de ConsorcioSerrano
- Tentáculos de chipirón
- 5 hojas de cilantro
- 30 ml de aceite de oliva
- 5 g de perejil picado
- 1 diente de ajo picado
- Sal

Marinar los tentáculos de chipirón con la mezcla del aceite de oliva, perejil y ajo picados y sal, antes de pasarlos por una plancha o sartén hasta dorarlos y reservar. Colocar en un plato los chipirones encebollados y cubrirlos con la salsa de recado negro yucateco. Decorar el platillo con los tentáculos de chipirón y las hojas de cilantro.



Chicharrón de arroz y jamón ConsorcioSerrano con guacamole anisado

Media

DIFICULTAD

PORCIONES

6



1

PARA EL CALDO DE JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 150 g de jamón ConsorcioSerrano
- 1 litro de agua
- 1 rama de romero
- 1 diente de ajo
- Sal

Poner todos los ingredientes a cocer en un litro agua y reducirlo hasta la mitad para obtener el caldo de jamón ConsorcioSerrano aromatizado. Colarlo y reservar.

2

PARA EL CHICHARRÓN DE ARROZ Y JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 50 g de jamón ConsorcioSerrano finamente picado
- 500 ml de caldo de ConsorcioSerrano
- 250 ml de aceite de oliva
- 80 g de arroz de grano redondo
- 1 diente de ajo en cuadrados muy finos
- ½ cebolla en cuadrados muy finos
- Sal
- Papel antiadherente para estirar la pasta de arroz con jamón obtenida

Calentar en una sartén el aceite de oliva, agregar el ajo y la cebolla; cuando se transparenten, agregar el arroz y removerlo antes de incorporar el caldo de jamón ConsorcioSerrano y un poco de sal, cocer 20 minutos hasta quedar un arroz un poco pasado y aromático. Triturar la mezcla con un batidor para obtener la pasta de arroz y agregar el jamón ConsorcioSerrano finamente picado; después, colocarla sobre un papel antiadherente y estirla con una espátula hasta conseguir un delgado grosor. Dejarla secar durante la noche hasta lograr una masa seca que se romperá en rectángulos irregulares que se inflarán en el momento de freírlos en aceite de oliva.

3

PARA EL GUACAMOLE ANISADO

- 1 aguacate maduro
- 2 cebollas cambray
- 1 jitomate guaje
- ½ chile jalapeño en conserva
- 15 hojas de cilantro fresco
- 20 g de jamón ConsorcioSerrano picado
- 1 g de polvo de hoja de aguacate
- Jugo de medio limón verde
- Sal

Picar la cebolla finamente al igual que el chile jalapeño y las hojas de cilantro; picar en pequeños cubos el jitomate guaje luego de quitarle la piel y semillas, y extraer la pulpa del aguacate. Mezclar todo en un bowl con el jugo de limón y sazonarlo con la sal, el polvo de hoja de aguacate y el jamón ConsorcioSerrano picado.

4

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Chicharrón de jamón ConsorcioSerrano
- Guacamole anisado
- Jamón ConsorcioSerrano picado en cubos

Colocar el guacamole en un molcajete con los chicharrones de jamón ConsorcioSerrano clavados, y los los cubos de jamón ConsorcioSerrano colocados encima.

6

Pimientos del piquillo rostizados rellenos de carne con espinacas y jamón ConsorcioSerrano con crema de quelites

Media

DIFICULTAD

PORCIONES

2

1

PARA EL RELLENO DE CARNE CON ESPINACAS Y JAMÓN CONSORCIOSERRANO

- 100 g de jamón ConsorcioSerrano
- 200 g de carne molida de cerdo
- 80 g de aceite de oliva
- 30 g de harina
- 100 ml de leche caliente
- 10 hojas de espinaca
- 1 diente de ajo picado fino
- ¼ de cebolla blanca picada
- Sal y pimienta

Acitronar la cebolla y ajo en el aceite de oliva antes de agregar la carne molida de cerdo y el jamón ConsorcioSerrano; dejar cocinar el conjunto hasta perderse el agua que suelte; luego, integrar la harina y la leche caliente hasta conseguir una textura cremosa. Agregar al final la espinaca picada, salpimentar y reservar.

2

PARA LOS PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS

- 6 pimientos del piquillo lavados y sin semillas
- 1 diente de ajo
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 50 ml de aceite vegetal

Licuar el ajo con el agua, aceite, sal y azúcar antes de ponerlo en una cazuela de barro donde se colocarán los pimientos encima en forma de rosetón, para confitarlos a fuego medio hasta quedar blandos y tiernos.

3

PARA LA CREMA DE QUELITES

- 120 ml de agua
- 80 g de crema líquida
- 50 g de mantequilla
- ½ cebolla blanca
- Sal
- 80 g de espinacas
- 20 g de hojas de cilantro
- 20 g de hojas de perejil
- 20 g de hojas de quintonil
- 20 g de hojas de huazontle
- 1 cogollo o corazón de lechuga (opcional)

Poner al fuego el agua con la crema, cebolla y mantequilla hasta hervir; luego, agregar la sal seguida de las espinacas, cilantro, perejil, quintonil, huazontle y el opcional cogollo o corazón de lechuga. Cocinarlos durante dos minutos antes de licuarlos agregándoles su propio caldo de cocción hasta conseguir una crema de textura sedosa, que se pasará por un colador fino, sazonará con sal y reservará. Cuando hierva, le agregamos sal y enseguida los verdes.

4

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Pimientos confitados
- Relleno de cerdo con espinacas y jamón ConsorcioSerrano
- Crema de quelites
- Lajas de jamón ConsorcioSerrano
- 1 rebanada de pan focaccia
- 1 corona de verdolaga

Rellenar los pimientos con la carne molida de cerdo con espinacas y jamón ConsorcioSerrano, antes de colocarlos en una bandeja para salsearlos con la crema de quelites y adornarlos con lascas de jamón ConsorcioSerrano.

Nota: También puede prepararse como tapa sobre una tosta de pan rústico ligeramente tostado con grasa de jamón ConsorcioSerrano.



Croquetas con jamón ConsorcioSerrano y chapulines

Media

DIFICULTAD

PORCIONES

8

1

PARA LA MASA DE CROQUETAS CON JAMÓN CONSORCIO SERRANO Y CHAPULINES

- 500 ml de leche entera
- 80 g de jamón ConsorcioSerrano finamente picado
- 50 g de harina tamizada
- 40 g de mantequilla
- 30 g de chapulines picados
- Una pizca de chile piquín
- Sal

Poner a hervir la leche mientras se derrite la mantequilla en una sartén al fuego a la que se le agregará la harina tamizada, utilizar una cuchara de madera para mezclar los dos ingredientes hasta homogeneizarlos. Luego agregar el jamón y los chapulines picados y mezclar todo muy bien. Agregar poco a poco la leche hervida a medida que la mezcla de mantequilla y harina la absorba; una vez absorbida toda la leche, seguir removiendo la mezcla con la cuchara de palo durante 20 minutos hasta acremar la masa y quitarle el sabor a harina cruda. Sazonar y colocarla en una bandeja que se recubrirá con papel film. Dejarla enfriar durante 6 horas a temperatura ambiente.

2

PARA EL EMPANIZADO

- Masa de croquetas de bechamel con jamón ConsorcioSerrano y chapulines
- 100 g de harina
- 80 g de pan rallado
- 2 huevos

Batir los huevos en un bowl. Poner la harina en otro bowl y, en otro más, el pan rallado. Elaborar con la masa de croquetas de bechamel con jamón ConsorcioSerrano y chapulines pequeñas esferas de unos 20 g de peso (usar un poco de harina en las manos para que no se peguen) antes de pasarlas por un poco de harina seguidas del huevo batido y, finalmente, el pan rallado. Reservar las croquetas empanizadas en una bandeja.

3

PARA LA FRITURA

- Croquetas de jamón ConsorcioSerrano y chapulines
- ½ litro de aceite vegetal

Poner en una sartén el aceite para calentarlo muy bien (aunque no tiene que humear) y freír las croquetas hasta dorarlas. Retirarlas, escurrirlas en un papel absorbente y reservar.

4

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Croquetas de jamón ConsorcioSerrano y chapulines

Disponer las croquetas en un platón y servir.



8

Filete de res a la plancha con mole serrano y chicharrón ConsorcioSerrano

Alta
DIFICULTAD

PORCIONES
2



1 PARA FILETE DE RES A LA PLANCHA

- 2 filetes de res de 80 g c/u
- 20 g de manteca de cerdo
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Colocar en una sartén al fuego la manteca de cerdo con el diente de ajo. Salpimentar los filetes antes de dorarlos en la manteca de cerdo. Reservarlos en un recipiente tapado a temperatura ambiente.

2 PARA EL MOLE SERRANO

- 50 g de jamón Consorcio-Serrano picado
- 80 g de manteca de cerdo
- 50 g almendras con piel
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 tortilla de maíz tatemada en la hornilla
- Sal
- 100 g de miltomate o tomate verde limpio
- 50 g pepitas de calabaza
- 10 hojas de cilantro
- 10 hojas de perejil
- 2 hojas lechuga orejona
- 6 hojas de espinaca
- 4 hojas de epazote
- 4 hojas de hierba buena
- 1 chile poblano asado, pelados y despepitado
- 2 chiles jalapeños en vinagre
- 2 clavos de olor
- 1 rajita de canela
- 1 g de semilla de comino
- 1 g de semilla de cilantro

Tatemar en un comal o sartén el miltomate y la cebolla partidos en cuarterones, y los dientes de ajo enteros y reservar. Tatemar también las pepitas de calabaza y almendras para reservar. Pasar los clavos, canela, comino y cilantro por el comal apagado, aunque todavía caliente, para que desarrollen su aroma y reservar. Licuar los ingredientes anteriores con el chile poblano, chiles jalapeños, miltomate, pepitas de calabaza, cilantro, perejil, lechuga orejona, espinaca, epazote y hierba buena, al igual que la tortilla tatemada y el caldo de pollo. Colocar la salsa resultante en una cazuela con manteca de cerdo caliente, para dejarla cocinar 40 minutos hasta que aparezcan pequeñas manchas de aceite en la superficie. Retirar del fuego, agregar el jamón ConsorcioSerrano picado y reservar.

3 PARA EL CHICHARRÓN CONSORCIOSERRANO

- 30 g de jamón Consorcio-Serrano en tiras finas
- 1 papa pelada
- ¼ de cebolla
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de crema líquida
- 30 g de queso gouda rallado
- Sal

Cortar la papa en tiras largas (8 partes a lo largo) y la cebolla en juliana, agregarles sal y freírlas en el aceite hasta dorarlas un poco y que queden suaves. Agregar las tiras de jamón ConsorcioSerrano, crema y queso gouda rallado; freír poco a poco hasta conseguir un chicharrón dorado de jamón ConsorcioSerrano con las papas. Reservar.

4 PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Filetes dorados
- Mole serrano
- Chicharrón Consorcio-Serrano
- Jamón ConsorcioSerrano picado en pequeños cubos
- Perejil picado
- 1 corona de verdolaga

Colocar en un plato los filetes dorados, cubriéndolos después con el mole serrano. Acomodar a un lado el chicharrón y los cubos de jamón ConsorcioSerrano a manera de guarnición, espolvorear con el perejil picado y terminar de adornar con la corona de verdolaga.

Huachinango a la plancha con jamón ConsorcioSerrano, sofrito de hongos y crema de chícharos con un toque de epazote



Alta
DIFICULTAD
PORCIONES
2

1 PARA EL HUACHINANGO A LA MANTEQUILLA

- 2 lomos de huachinango de 40 g c/u
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal

Dorar los lomos de huachinango, previamente salados, con el aceite de oliva. Reservar.

2 PARA EL SOFRITO DE HONGOS

- 80 g de jamón ConsorcioSerrano picado fino
- 150 g de champiñones finamente picados
- 80 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ½ chile poblano sin venas ni semillas, picado fino
- ½ cebolla finamente picada
- 1 oz de tequila blanco
- Sal y pimienta

Poner a sudar la cebolla con el ajo y el chile poblano en el aceite de oliva; una vez transparentados, agregar los champiñones picados. Dejar acitrionar todos los ingredientes hasta que pierdan casi toda su agua y agregar entonces el jamón ConsorcioSerrano picado, flamear con el tequila y reducir la mezcla un par de minutos. Sazonar con sal y pimienta, y reservar.

3 PARA LA CREMA DE CHÍCHAROS Y EPAZOTE

- 250 ml de agua
- 20 g de mantequilla
- 80 g de chícharos
- 10 hojas de perejil picado
- 2 hojas de epazote
- ¼ de cebolla blanca
- Sal y pimienta

Poner el agua a hervir con la sal, mantequilla y cebolla, y agregar los chícharos cuando rompa a hervir; una vez cocidos, colar los chícharos y reservarlos al igual que el agua de cocción. Licuar los chícharos con el epazote y un poco del agua de cocción hasta lograr una textura cremosa, agregándole poco a poco el resto del agua de cocción. Sazonar con las hojas de perejil, sal y pimienta, y reservar.

4 PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN DEL PLATILLO

- Huachinango a la mantequilla
- Sofrito de hongos
- Crema de chícharos y epazote
- 3 champiñones en cuartos dorados en sartén antiadherente con poco aceite
- 1 hoja de menta
- 1 hoja de epazote
- 1 laja delgada de jamón ConsorcioSerrano

Colocar al centro de un plato hondo la crema de chícharos y epazote; luego, poner encima un lomo de huachinango y, al lado del mismo, el sofrito de hongos. Decorar con las hojas de menta y epazote, la laja de jamón ConsorcioSerrano y los champiñones cortados en cuartos y salteados con un poco de aceite en una sartén antiadherente.



*Lo mejor de la tradición gastronómica de España
aportando su calidad a nuestra cocina mexicana de siempre*



**RECETAS MEXICANAS
CON JAMÓN CONSORCIOSERRANO**

Chef Mikel Alonso



www.consorcioserrano.com.mx



EUROPEAN UNION



ICEX

FWS

Foods
from Spain

