

Crepinetas de endibias con Jamón Ibérico Navidul

Ingredientes:

6 endibias
200 gramos de Jamón Ibérico Navidul cortado en finas lonchas
200 gramos de manteca de cerdo
5 tomates maduros medianos
Aceite

Para la salsa:

100 g de queso rallado
15 g de harina
15 g de mantequilla
1/4 litro de caldo de ave
200 g de nata líquida

Elaboración:

1. Primero, pondremos la mantequilla en agua fría con un poco de vinagre para lavarlas; luego, las aclararemos y las reservaremos.
2. Partir las endibias por la mitad y retirar parte del tallo con un cuchillo.
3. Cocerlas en agua hasta que estén tiernas (lo sabremos cuando podamos pinchar el tallo con un cuchillo y éste lo atraviese).
4. Sacarlas y ponerlas a escurrir hasta que se enfríen.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.



Crepinetas de endibias con Jamón Ibérico Navidul.

Elaboración:

5. Las doblaremos de la punta hacia dentro y las envolveremos con el Jamón Ibérico Navidul y luego en la mantequilla asegurándonos que quedan bien cerradas.
6. Una vez hecha esta operación las freiremos a fuego medio hasta que se doren, y las pondremos a escurrir.
7. Quitaremos el corazón a los tomates y le haremos un corte en la parte inferior, seguidamente los sumergiremos en agua hirviendo y cuando se empiece a soltar la piel los sacaremos y los enfriaremos con agua.
8. Una vez hecho esto, los pelaremos y partiremos por la mitad para retirar las pepitas, luego los picaremos a trocitos y lo sofreiremos con un poco de sal y azúcar hasta que nos quede como una mermelada.

La salsa:

1. Desharemos la mantequilla al fuego y le incorporaremos la harina removiendo para que no se queme.
2. Seguidamente el caldo, cuando empiece a coger consistencia, añadiremos la nata y dejaremos cocer lentamente hasta que coja espesor.
3. Por último añadiremos la mitad del queso rallado.

Servir:

En una fuente para el horno colocaremos el tomate en el fondo, encima las endivias y por último la salsa y el queso restante, lo introduciremos en el horno y una vez gratinado estará listo para servir.