

## Confitura de Jamón Ibérico con Melón

### Confitura de Jamón Ibérico con Melón

#### Ingredientes:

12 Lonchas de Jamón Ibérico Navidul / 300 gr de Melón / 70 gr de Azúcar  
1 Cucharada de Café de Agar Agar / 1 Rebanada gruesa de pan  
Tomillo fresco / 1 Tomate Raff / Aceite de oliva

#### Preparación:

Lo primero que tenemos que hacer es una confitura o mermelada de melón. Ponemos en la Thermomix el melón limpio y sin pepitas. Dependiendo del dulzor de este añadiremos más o menos azúcar. Trituramos, seleccionamos temperatura Varona y 30 minutos. Tres minutos antes de que termine, añadimos el Agar Agar.

Mientras se elabora, forramos con papel film una bandeja con la intención de crear una capa, de unos 3 mm de espesor, de la confitura de melón. Untamos de aceite para luego extraer bien y sin problemas la gelatina de melón. Una vez tengamos la confitura, la vertemos en la bandeja y esparcimos por encima unas hojas de tomillo. A continuación guardamos en la nevera hasta que se solidifique.

Durante este tiempo, cortamos el pan en trozos y horneamos durante 20 minutos a 180°. Sacamos y machacamos. Reservamos las migas.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 45 minutos.



## Confitura de Jamón Ibérico con Melón

### Confitura de Jamón Ibérico con Melón.

#### Preparación:

Seguidamente, cortamos 4 lonchas de jamón por la mitad. Cada trozo resultante lo colocamos entre dos servilletas de papel. Aplastamos e introducimos en el microondas durante 15 o 20 segundos a máxima potencia. Trascurrido este tiempo lo sacamos, retiramos las servilletas y comprobamos que el jamón se ha quedado seco y de un color marrón rojizo oscuro.

Realizamos esta misma operación con el resto de las lonchas y cuando lo tengamos trituramos con los dedos o en un mortero y reservamos.

Cortamos cada una de las lonchas de jamón ibérico que nos quedan en cuatro trozos, que enrollaremos en forma de cono.

Seguidos todos los pasos anteriores, procedemos a montar el plato con nuestro "**Jamón con Melón**".

Cortamos cuatro trozos grandes y regulares de la gelatina de melón y colocamos cada uno en el centro del plato. Encima de cada trozo ponemos unas migas de pan, cuatro conos de jamón y un trozo de "corazón" del tomate Raff, al que aderezamos con un par de gotas de aceite de oliva.

Esparcimos por encima el jamón deshidratado, servimos y degustamos.

