

COCINA EXTREMEÑA

Crujiente de Jamón, Gambas y Quesos sobre Salsa de Frambuesas y Queso de Cabra

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

4 hojas de pasta brick
100 grs. de torta de La Serena
2 puerros
20 grs. de mantequilla
100 grs. de jamón de bellota
100 grs. de gambas peladas
1 l. de aceite de oliva.



Para la salsa de frambuesas:

500 grs. de frambuesas, 1/2 l. de agua, 3 cucharadas de azúcar.

Para la salsa de queso:

250 grs. de queso tierno de cabra, 250 c.c. de nata líquida.

Elaboración (crujientes):

- 1.- Picar finamente el jamón y los puerros; incorporar las gambas peladas y la torta de La Serena. Mezclar bien todo el conjunto con una pizca de mantequilla.
- 2.- Rellenar las hojas de pasta con la mezcla anterior. Atarlas en forma de taleguilla con una de las hojas de puerro hervidas. Freír, en el aceite bien caliente, durante 20 segundos; sacar y escurrir.

Elaboración (salsas):

De frambuesas: Cocer todo el conjunto, triturar y pasar por el chino.

De queso: Cocer el queso y la nata hasta lograr una salsa uniforme.

Se presenta en el plato, colocando los crujientes sobre las dos salsas.

Receta extraída del Libro "Provincia de Badajoz el Sabor de sus Restaurantes"

