

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA CON LIMADURAS DE JAMÓN
Limaduras de jamón sobre trigueros

Ingredientes para 4 personas

- 500 gr. espárragos trigueros
- 200 gr. jamón ibérico

Datos de Interés:

Dificultad: baja
Tiempo: 30 minutos
Coste: 7 € por persona aproximadamente



PREPARACIÓN:

Para este plato necesitaremos utilizar una materia prima especial. El uso que le damos al jamón ibérico en todas sus aplicaciones variará dependiendo de las texturas que nos iremos encontrando a medida que vamos cortándolo. En este caso, el jamón que utilizaremos será aquel que por su estado se encuentre lo más seco posible, sin fibras adiposas ni grasas en exceso. Lo pasaremos por una picadora hasta obtener una especie de limadura o polvo, que a su vez lo pasaremos por una bandeja de horno a unos 180°C durante 10 minutos y lo deshidratamos lo justo para que no pierda los aromas primarios y nos sirva para espolvorearlo en los espárragos trigueros hechos a la brasa como toque diferencial y último a la hora de presentar el plato. Es sencillo pero de un gusto excepcional.

MARIDAJE:

El maridaje para platos con verduras es complicado ya que resultan bastante astringentes al paladar, tendremos que jugar con la golosidad de las verduras, en su cocción, además con la temperatura de los caldos que vayan a ser utilizados en su conjugación. Para nosotros sería acertado utilizar un tipo de vino joven con algo de barrica sin ser excesiva, despertando así su fruta y frescor, con poca carga alcohólica, con lo cual bajaríamos su temperatura de servicio a 10-12°C. Podría ser un vino blanco, tinto o incluso rosado con bastante maceración.