

Notas de prensa:

Recetas con ‘estrella’ (Michelin) y Jamón Ibérico: sabores exclusivos que despertarán todos tus sentidos

Mario Sandoval y Carlos Gaytán, destacados chefs internacionales con estrella Michelin, comparten su talento culinario y su pasión por el Jamón Ibérico con unas recetas muy especiales destinadas a sorprender a tus invitados estas Navidades

Desde España pasando México, estos profesionales de renombre realizan un delicioso y exclusivo viaje culinario para mostrar la versatilidad que ofrece el Jamón Ibérico dentro de la cocina

Los dos chefs son embajadores de la campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI junto con la UE. Una iniciativa de formación y divulgación en torno al Jamón Ibérico que pretende elevar su notoriedad y presencia dentro y fuera de nuestras fronteras

Madrid, enero 2024. – El Jamón Ibérico es una joya de la gastronomía europea y española, además de ser una delicia para el paladar y los sentidos. El Jamón Ibérico es mucho más que un alimento, es calidad, sostenibilidad, sabor, disfrute, es un modo de vida y, sobre todo, como la gastronomía, es arte. Hablamos de un alimento de cualidades excepcionales, cuyo proceso tradicional y natural de producción ya le diferencia de cualquier otro producto similar. Aspectos como la raza única del cerdo Ibérico, su alimentación, el paisaje en el que se elabora o el tiempo de maduración de la pieza, contribuyen a que el Jamón Ibérico se haya convertido en uno de los alimentos gourmet más preciados de todo el mundo.

Cuando el Jamón Ibérico se combina con la gastronomía, el resultado es un viaje sensorial que persiste en los sentidos de la vista, el tacto, el gusto y el olfato. Porque el Jamón Ibérico “es un producto que prolonga los sabores, es punzante en el paladar. Con el Jamón Ibérico puedes hacer cualquier cosa, menos no comerlo, así lo describe Mario Sandoval, chef dos Estrella Michelin y embajador mundial del Jamón Ibérico. Para Carlos Gaytán, por su parte, el Jamón Ibérico “es un alimento tan arraigado a la tierra que emociona no solo su tradicional proceso de producción transmitido de generación en generación entre, también la dedicación y la emoción que despierta en todas aquellas personas involucradas en su elaboración”.

Y en cierta manera esto es lo que ocurre cuando combinas algo tan increíble como son los conocimientos y la pericia gastronómica de experimentados chefs con estrella Michelin, y que además proceden de culturas muy variadas; con algo tan único y tan nuestro como es el Jamón Ibérico, nuestra forma de arte.

¿El resultado? Te lo trae la campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo” de la mano de sus embajadores, el famoso chef español **Mario Sandoval** y el prestigioso **chef mexicano Carlos Gaytán**; y, seguro, que no te va a dejar indiferente: ya sea para una cena elegante, o para un encuentro más informal, estas recetas te aportarán las soluciones que necesitas para despertar el “Sentido Ibérico” de tus comensales (sí es que no estaba despierto ya):

Mario Sandoval – Taquitos de Jamón Ibérico con guacamole y Foie:

Mario Sandoval, chef español con dos estrellas Michelin, es nuestro primer protagonista. Para él, el Jamón Ibérico es algo más que un simple alimento, “*es el bocado perfecto, con una parte mística ya que de un Jamón Ibérico podemos sacar 7 sabores distintos. Es increíble la complejidad de este producto, en su sabor y en su aroma, llegando al flavour, la combinación entre el olfato y el gusto*”. Para deleite y disfrute de cualquier amante del buen comer, Mario nos trae unos deliciosos **taquitos de Jamón Ibérico con guacamole y Foie**. ¡Qué aproveche!

Ingredientes:



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.



EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

- 150-200 g de Jamón Ibérico en taquitos
- 100-150 g de Foie gras
- 2 aguacates maduros
- 1 cebolla roja pequeña, picada
- 1 tomate maduro, picado
- 1 jalapeño (opcional, para un toque picante)
- 1 limón, su jugo
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado
- Sal y pimienta al gusto
- Tortillas de maíz o nachos para servir



Preparación:

Preparación del guacamole:

1. Partir los aguacates por la mitad, quitar el hueso y sacar la pulpa en un tazón.
2. Agregar la cebolla picada, el tomate, el jalapeño (si lo deseas picante), el jugo de limón y el cilantro picado.
3. Triturar y mezclar los ingredientes con un tenedor hasta que obtener la consistencia deseada para el guacamole.
4. Añadir sal y pimienta al gusto, y reservar.

Preparación de los taquitos:

1. Calentar una sartén antiadherente a fuego medio-alto.
2. Colocar los taquitos de Jamón Ibérico en la sartén caliente y dorarlos ligeramente durante 1-2 minutos. No es necesario añadir aceite, ya que el jamón soltará un poco de grasa.
3. Retirar los taquitos de jamón de la sartén y colocarlos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Cocinar el Foie:

1. En la misma sartén, a fuego medio, cocinar el Foie durante 1-2 minutos por cada lado, hasta que esté dorado y tierno.
2. Retirar el Foie de la sartén y colocar en papel absorbente para eliminar cualquier exceso de grasa.

Servir:

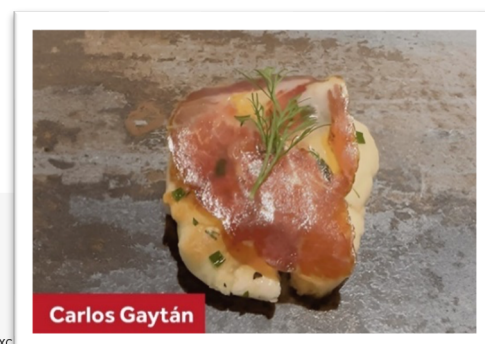
1. Calentar las tortillas de maíz o los nachos según las instrucciones del paquete.
2. Colocar los taquitos de Jamón Ibérico y el Foie en las tortillas o servirlos en un plato con nachos.
3. Acompañar el plato con el guacamole preparado anteriormente.

Carlos Gaytán - Pan pita de pesto de pistacho y membrillo, con aceite de chiles y Jamón Ibérico:

Carlos Gaytán fue el primer chef mexicano en recibir una estrella Michelin, y desde que lo conoció el Jamón Ibérico se ha convertido en un importante aliado de sus recetas. Y es que para él es “*un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración. Estoy impresionado por el amor y la pasión que le tienen en la cultura española*”. El chef mexicano nos deleita con un **pan pita de pesto de pistacho y membrillo, con aceite de chiles y Jamón Ibérico**. ¡Buen apetito!

Ingredientes:

- 4 panes pita
- 100 g de Jamón Ibérico en lonchas
- 1/2 taza de pesto de pistacho
- 100 g de membrillo, en rodajas finas
- 2 cucharadas de aceite de chiles (puedes ajustar la cantidad)



Carlos Gaytán

según tu preferencia)

- Rúcula o berros para decorar (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Preparación del pan pita:

1. Precalentar el horno a 180°C (350°F).
2. Colocar los panes pita en la parrilla del horno o directamente en la rejilla.
3. Hornear durante 3-5 minutos o hasta que estén ligeramente dorados y crujientes.
4. Retirar del horno y reserva.

Preparación del aceite de chiles:

1. Calentar las 2 cucharadas de aceite de chiles en una sartén a fuego medio durante unos minutos. Evitar que el aceite hierva, solo se debe calentar.
2. Retirar el aceite del fuego y dejar enfriar ligeramente. Esto infundirá el aceite con el sabor del chile.

Montaje de los panes de pita:

1. Extender una capa generosa de pesto de pistacho en cada pan pita.
2. Colocar las rodajas finas de membrillo sobre el pesto.
3. Luego, disponer las lonchas de Jamón Ibérico sobre el membrillo.
4. Rociar el aceite de chiles sobre el jamón, ajustando la cantidad según preferencia de picante.
5. Añadir una pizca de sal y pimienta al gusto.

Servir:

1. Opcionalmente, puedes decorar los panes pitas con rúcula o berros para darles un toque fresco y colorido.
2. Servir los Panes pita de pesto de pistacho y membrillo con aceite de chiles y Jamón Ibérico inmediatamente, mientras están calientes y crujientes.

Estas recetas son sin duda un deleite para los sentidos y una verdadera muestra de la versatilidad de la gastronomía, y del Jamón Ibérico. La combinación de ingredientes frescos y sabrosos, la riqueza del Jamón Ibérico y la creatividad de cada uno de los chefs, ofrece una experiencia culinaria única. Además, la sencillez en su preparación demuestra que cualquier persona puede convertirse en un chef de alta cocina en su propia casa. No se hable más y ¡despierta tu “Sentido Ibérico” con estas originales recetas!

Sobre ASICI:

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Más información:

Jesús Pérez Aguilar: comunicacion@asici.com (675760490)

Ignacio González: ignacio.gonzalez@thetacticsgroup.com (659503085)