



# SINFONÍA DE VERDURAS CON YEMA CURADA, CREMA DE JAMÓN Y SUSPIROS IBÉRICOS

**Chef Rebeca Hernández**  
**Restaurante La Berenjena**

## Ingredientes

Sal  
Aceite de oliva  
Huevo  
Alcachofas  
Judías verdes  
Puerro  
Patata  
Zanahoria  
Calabacín  
Cebolleta  
Habas tiernas  
Guisantes  
Jamón de cocinar bien picado  
Chorizo bien picado  
Tomate concentrado (pasata)  
Vino blanco  
Caldo de verduras  
Caldo de carne  
Jamón ibérico en lascas



Raúl Ajo

Mujeres de carne y verso,  
Juan Valderrama

## Elaboración

### Para la yema curada en soja:

Haremos una curación corta. Separar la yema de la clara y sumergir la yema en salsa de soja durante 1h30, aproximadamente. Reservar.

### Para la clara de huevo:

Cuajar a la plancha (usar una gota de aceite para que no se fría) sobre una sartén antiadherente, como si fuera una tortita.

# SINFONÍA DE VERDURAS CON YEMA CURADA, CREMA DE JAMÓN Y SUSPIROS IBÉRICOS

**Chef Rebeca Hernández**  
**Restaurante La Berenjena**

## Elaboración

### Para la crema de jamón:

Hacer un sofrito con 1/2 cebolleta y 1 puerro (la parte blanca) en brunoise muy fina. Dejar que se poche lentamente, hasta que transparente, momento que esperamos para añadir el jamón y el chorizo muy picados. Vamos tostando despacio, sin quemar.

Añadir vino blanco y dejar evaporar, después el tomate concentrado, sofreír unos minutitos y regar con caldo de cocer las verduras y un poquito de caldo de carne. Dejamos reducir y rectificamos de sal. Debe estar muy potente de sabor.

Una vez lo tengamos, se pasa por un robot y se cuele que no quede fibra ninguna. La densidad debe ser cremosa, no líquida.

Llenamos una jeringuilla de cocina y reservamos.

### Para las diferentes verduras:

Judías verdes: hacer un tallarín con el pela-patatas. Hacer al vapor durante 6 minutos. Debe quedar al dente.

Habas y guisantes tiernos: sacar de sus vainas y escaldar durante 30 segundos. Confitar 5 minutos en aceite de oliva.

Puerro: rescatar el centro del puerro y confitar en rodajas.

Patata, zanahoria: cocer, cortar en daditos y reservar.



Raúl Ajo

Mujeres de carne y verso,  
Juan Valderrama

# SINFONÍA DE VERDURAS CON YEMA CURADA, CREMA DE JAMÓN Y SUSPIROS IBÉRICOS

**Chef Rebeca Hernández**  
**Restaurante La Berenjena**

## Elaboración

### Para las diferentes verduras:

Cebolleta: cocer junto con el caldo, sacar las hojas y planchar un par de minutos.

Calabacín: cortar tiras finas con el pelador, poner en la vaporera unos segundos. Enrollar.

Alcachofa: cocer en abundante agua sin pelar. Una vez cocida, pelar las hojas externas y confitar en aceite de oliva el corazón de la misma hasta que la alcachofa sea suave y sedosa. Cortar en cuartos.

## Emplatado

Ponemos 3 puntos de la crema de jamón y sobre ellos la clara de huevo en el fondo del plato, disponemos la yema de huevo y le inyectaremos a la misma la crema de jamón hasta que esté llena lo suficiente para acompañar a toda la menestra.

Iremos colocando las diferentes verduras, alcachofa, guisantes, patatas, habas, judías verdes, puerros, cebolla, alcachofa. E iremos poniendo algo de salsa debajo si así consideramos. Terminamos con unas lascas de jamón ibérico.

Podemos acompañar con un polvo de jamón y otro polvo de pan tostado.

