

BOCADITOS DE ESPÁRRAGO CON JAMÓN IBÉRICO

Buñuelos de jamón con puntas de espárragos blancos

Ingredientes para 4 personas:

- 24 puntas de espárragos blancos
- 150 gr. limaduras de jamón
- 4 huevos
- 4 cucharadas soperas de harina
- sal y pimienta

Datos de Interés:

Dificultad: baja
Tiempo: 30 minutos
Coste: 7 € por persona aprox.



PREPARACION:

Las limaduras de jamón se obtienen de los recortes de jamón que vamos teniendo a la hora del corte. Han de ser recortes no muy grasos y algo secos. Éstos los pasaremos por la picadora hasta obtener una textura fina como de polvo. Haremos una especie de pasta no muy ligera para el rebozado. Batiremos los huevos y añadiremos la harina y a continuación las limaduras de jamón. Una vez tengamos la masa, separaremos los brotes de espárragos y los pasaremos por un poco de harina, rebozaremos con la pastina obtenida y freiremos a 180°C durante 2 minutos sin dejar de agitarlos para evitar que se enganchen. Habremos obtenido una especie de buñuelo jugoso y tierno.

MARIDAJES:

Es este caso tenemos un frito, necesitamos frescor en boca, acidez suficiente para liberar nuestro paladar y como equilibrio de sabores y afinidad, que no tuviese mucho peso al final. Estaríamos hablando de vinos jóvenes, ligeros y vivos, ya puedan ser del tipo blanco, rosado o tinto.