

Carpaccio de higos, cremoso de rulo de cabra, crujiente de jamón, hojas y vinagreta de aceitunas:

Ingredientes:

- 200g higos frescos y 200g queso rulo de cabra
- 150 mL nata
- 100g Jamón curado (lonchas muy finas)
- 100g de olivada negra (o aceitunas negras)
- Brotes de variado “mezclum” de lechugas
- 100 mL Aceite de oliva y 50 mL aceto balsámico o de Módena



Preparación:

- Aplanar la pulpa de los higos entre 2 films con el fondo de una cacerola, llevar a congelar
- Calentar la nata, retirar y mezclar con el queso de cabra, sazonar y llevar a congelar
- Secar el jamón a 100°C en el horno hasta que se deshidrate y nos quede crujiente
- Retirar el hueso de las ceitunas y triturar hasta obtener una pasta (olivada)
- Limpiar las hojas, elegir las mas pequeñas
- Con la mitad de los brotes u hojas de ensalada freír poco a poco a 130°C para deshidratar y volverlas crocantes
- Hacer una vinagreta con el aceto balsámico (o Módena), la pasta de aceituna y el aceite de oliva, agregar pimienta y sal en pocas cantidades
- Montaje: poner en un plato el carpaccio y dejar que pierda el “helor”, en el centro una quenelle de helado de cabra, completar con las hojas fritas y frescas. Acabar con el crujiente de jamón y la vinagreta de aceitunas