

ESPUMA DE JAMON HUNGARA

Ingredientes para el jamón

125 grs de mantequilla
1/2 kilo de jamón tipo inglés desgrasado
1 lata de crema
2 cucharadas de salsa Cat sup
2 tazas de salsa bechamel espesa
paprika
gotas de carmín
trufas (opcional)

Para la gelatina (cubrir el molde)

1 litro de caldo
2 claras de huevo
17 hojas de colapez
1/2 taza de jerez seco
jugo Maggi

Para la ensalada

1 taza de fondos de alcachofas
1 taza de petit pois
1 taza de papas sancochadas
1 taza de zanahorias sancochadas
1 taza de mayonesa

Preparación del jamon

Se pica el jamon y se pesa por la 'moledora de carne' junto con la mantequilla y la crema, agregarle la salsa bechamel, el cat-sup, la paprika y las gotas de carmín, pasar esta espuma por el tamiz y verificar la sazón.

De la gelatina

En una cacerola se echa el caldo desgrasado y las 2 claras, se lleva al fuego, se deja hervir unos minutos para luego colarlo por una servilleta húmeda y agregarle el colapez disuelto el jerez y el jugo Maggi. Se enfría en el freezer un molde de Carlota, se le echa la gelatina, esperando que cuaje para hacer-

le un bonito adorno con las frutas y los huevos duros, echarle encima un poco más de gelatina (que quede de 2 cms de espesor) una vez casi cuajado, vaciarle la espuma de jamon, y un poco más de gelatina, llevarlo a la refrigeradora por lo menos 3 horas, es preferible hacerlo la víspera. Desmoldarlo en una fuente redonda y rodear la espuma con la ensalada previamente echa y con gelatina picada.