



GRATINADO DE SETAS CON SAL DE JAMON

Ingredientes/cantidades
½ kg de setas frescas
45 grs. Jamón serrano
1 hoja de laurel
1 cebolla
1 o 2 dientes de ajo
100 grs. nata líquida
100 grs. queso rallado
Harina
Aceite de oliva
Sal, pimienta y nuez moscada
Lonchas de jamón serrano

PARA EL GRATINADO DE SETAS:

Poner en una cazuela o sárten con el aceite, el ajo y dorarlo añadir la cebolla cortada en juliana e introducir el laurel. Cuando empiece a pochar, añadir el jamón a taquitos pequeños, a continuación, añadirle las setas, previamente cortadas a cuchillo o en tiras a mano. Rehogar a fuego vivo hasta que se cocinen las setas.

Dependiendo la cantidad de líquido que desprendan, le añadiremos un poquito de harina, a continuación, la nata, la nuez moscada, salpimentaremos y volveremos a dejar a fuego lento, unos minutos.

Una vez está a nuestro gusto, lo introduciremos en un molde lo cubriremos con el queso rallado y gratinaremos en horno fuerte. Una vez gratinado desmoldamos.

PARA LA SAL DE JAMON:

Para el jamón crujiente ponemos un plato cubierto con papel absorbente y lo cubrimos con jamón sin tocino muy fino, a su vez volvemos a tapar el jamón con papel absorbente y lo metemos un minuto al microondas, repetimos esta operación hasta obtener un jamón totalmente seco, una vez frío lo molemos en un molinillo o picadora o lo rompemos con las manos.