

Alcachofas con sombrero ibérico

Creo que no hay duda de que el jamón ibérico, junto con el aceite de oliva virgen extra, son los ingredientes estrella de la gastronomía española. El jamón tiene tantas virtudes, y está tan delicioso, que solo le encuentro un hándicap muy importante: el precio. Son palabras mayores. El auténtico jamón ibérico de bellota está al alcance de muy pocos. El resto nos tenemos que conformar con comprarlo en pequeñas cantidades, o de una calidad no tan suprema, pero igualmente muy rico.

Hace unos meses leí un artículo muy interesante en el que explicaba que el jamón ibérico de bellota se abría a la exportación y que iba a dinamizar el sector y todas esas ventajas que acarrearán las ventas a otros países. Y yo me pregunto: los cerdos son los que son —me refiero al producto auténtico, los que están en las dehesas, los que dicen criados con bellotas—, y tienen las patas que tienen —cuatro, la última vez que conté—. Vamos a ver: tendremos que exportar de granja y criados con pienso, porque si no, no me salen las cuentas...

Confío en la calidad del producto, en sus diferentes denominaciones de origen, siempre avaladas por una calidad superior. Es importante saber qué compramos, e informarnos de la relación calidad precio. Es cierto que el de categoría superior es un bocado como no conozco otro, pero para cocinar también son muy agradables las categorías más económicas.

El jamón ibérico es algo más que un producto gastronómico, contiene innumerables virtudes, que se relacionan con nuestra salud.

El corte es fundamental, las lonchas serán pequeñas y finas, los bordes permanecerán limpios, para evitar sabores rancios, y el corte se hará justo antes de consumirlo y en un plato que esté un punto templado, ya que el jamón no se debe comer nunca frío, ni guardarse en frigorífico. Así disfrutaremos de un sabor pleno.

Receta

Ingredientes

1 kilo de alcachofas de buena calidad
100 grs. de jamón ibérico
150 grs. de queso de Idiazábal
2 cucharadas de harina
1 cucharada de aceite para la bechamel
1 vaso de leche
Sal

Preparación

1. Limpiar bien las alcachofas, dejando solo el cogollo.
2. Introducir en un bol con agua fría y un poco de limón para que no pierdan su color.
3. Cocerlas en una olla 5 minutos. Escurrirlas bien.
4. Ponerlas en una fuente apta para el horno.
5. Preparar raciones de dos alcachofas juntas cocidas. Colocar encima de ellas unas lonchas de jamón ibérico.
6. Preparar en una cacerola pequeña una bechamel —poner el aceite, añadir la harina y cuando esté tostada, agregar la leche y darle vueltas con unas varillas hasta que espese, y al final rectificar de sal—. Con ella cubrir las alcachofas y el jamón.

7. Para terminar partir unas lonchas finitas de queso de Idiazábal —o cualquier otro queso que os guste— y ponerlas encima de la bechamel. Hay quesos maravillosos en todas las regiones, que os voy a contar a los asturianos, a los manchegos, y bueno... no pararía. Este queso que os propongo, es un queso de oveja, hecho en la zona del País Vasco y de Navarra, que da un contrapunto extraordinario al jamón ibérico. Al meterlos en el horno, mientras que el jamón se pone crujiente, el queso se vuelve cremoso: un espectáculo.
8. Gratinar en el horno, hasta que se funda el queso y coja un color dorado.
9. Servir nada mas sacarlo del horno.

Una última cosa: con este plato consigo otro de aprovechamiento.

Ya sabéis que mi madre es la reina del mismo, y me enseñó a hacer una cremita de alcachofas, sí, sí. ¿Que cómo? Con los rabitos de las alcachofas que normalmente se tiran.

Para hacerla, quitar la piel de la que están recubiertos, y meterlos en una olla, añadir unas patatas peladas, un puerro, media cebolla, una zanahoria y un par de corazones de alcachofas crudos. Echar sal y agua. Poner un cestillo apto para la olla encima de esta verdura y poner en el las hojas de las alcachofas que hemos desperdiciado para sacar los corazones perfectos de la anterior receta. Estas hojas luego las tiraremos, no se trituran, solo las utilizamos para dar más sabor a la crema. Dejar cocer 15 minutos. Tirar las hojas del cestillo, y con el resto de las verduras hacer una crema, pasándola por la batidora o por el pasapurés —depende de la textura que vayáis buscando—. Añadir un chorro de aceite de oliva y unas gotas de limón a la crema, y está perfecta.

Poner la crema en un recipiente aparente, adornarlo con un poco de crujiente de jamón ibérico —se meten unas lonchas en el horno fuerte, hasta que el jamón se queda seco; cuando esto ocurre, se parte o se pulveriza al gusto, y da un sabor a las cremas... divino—.

Vamos, que no me entere yo que tiráis los rabitos de las alcachofas ¿eh?