



«Es un gran honor para mí poder estar presente en este libro que seguro será un éxito y que además incluye las recetas de tan grandes maestros de la gastronomía de España; por muchos de ellos tengo una gran admiración. Una loncha de jamón ibérico bien cortada se deshace en la boca, no necesitamos masticarla. Es como un beso robado, fugaz e intenso, y deja en el recuerdo el deseo de volver a probarlo».

Hung Fai: Cocinero y exconcursante de Top Chef



Autora: **Pilar Carrizosa** • Editorial: **LID Editorial**
Colección: **Coolinary** • ISBN: **978483568767**
Precio: **16,90 euros** • Formato en centímetros: **20,5x20,5 cm**
Encuadernación: **Rústica** • Número de páginas: **190**

La autora



Pilar Carrizosa es escritora, periodista y conferenciante especialista en turismo de lujo, viajes y gastronomía. Ha desarrollado su trabajo en prensa, televisión y radio en un cóctel de programas en los que no ha faltado nunca la buena gastronomía y ha escrito los libros *Piérdete y disfruta*, *Tareas en la cocina* y *El mundo del pata negra*.

Índice

Agradecimientos

Presentación

El jamón une

1. Cortesías al ibérico... porque se lo merece

2. El cerdo: sus secretos porcinos y su ADN

3. Por la dehesa... en busca de la bellota

4. Su guarida: producción y elaboración

5. El tiempo: curación y maduración

6. Trucos: ¿cómo cortar un buen jamón?

7. La cata

8. Empacho de salud... propiedades del gorrino

9. La ruta por la geografía del gorrino

10. Recetas con jamón de los mejores chefs estrella Michelin



La obra

Jamón, Jamón apuesta por un producto considerado gourmet debido a su excelente calidad. El jamón ibérico es la excelencia al amparo de la unión de la gastronomía con el turismo, el turismo jamonero o jamón-turismo. Por ello, este libro busca dar a conocer los rincones y recetas de un producto tan querido y cuidado.

El libro recoge de forma exclusiva todos los secretos de la producción, elaboración, curación y maduración del jamón ibérico, así como las principales rutas gastronómicas que giran en torno a este producto emblemático nacido del cerdo y los lugares en los que podemos degustar las mejores tapas o recetas elaboradas con jamón. Ronda, Salamanca o Cáceres son algunos de estos bellos rincones donde el jamón se convierte en el protagonista de la mesa.

Como broche de oro, incluye las mejores y más sabrosas recetas elaboradas por grandes chefs españoles de la talla de Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Jordi Cruz, Quique Dacosta, Susi Díaz, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Nacho Manzano, David Muñoz, Francis Paniego o Paco Roncero, considerados entre los mejores del mundo.



David Muñoz



Martín Berasategui



Jordi Cruz

Ruta por la geografía del gorrino

Ronda (Málaga)

Miles de crónicas de autores literarios, como Juan Ramón Jiménez, entre otros, han cantado en papel a esta tierra que asoma al Tajo en líneas que hablan de su historia y leyendas de bandidos, de toreros y artistas, de paisaje y buen yantar, lo que hace de Ronda una tierra con sello propio que justifican la imagen montañosa que los visitantes suelen tener de la zona.

Se erige en una atalaya natural defendida por una alcazaba. Su desfiladero, de más de 150m de profundidad, crea un vértigo de placer si te asomas a su imperio petrificado. Sus murallas y las puertas de entrada a la ciudad aún están vivas, como la del Almocábar (siglo XIII), el acceso al casco urbano por el sur (del siglo XVI) y la Puerta de la Exijara, que conducía a la judería. La arquitectura se nos muestra en un desfile de casas solariegas y palacetes, como el de Mondragón o el del Marqués de Salvatierra. También es reseñable el Museo del Bandolero.

Recomiendo dar una vuelta por la antigua medina árabe y llegar al barrio de San Francisco, separado por las murallas, y por el mercadillo. La Plaza de Duquesa de Parcent y su plaza de toros (considerada la más antigua de España) son, sin duda, otros imperativos de la visita.

De tapas:

Bodega San Francisco (al final de la muralla, junto a la Terraza de las Alamedas). Pide los serranitos. ¿Otras delicatessen? La zurrapa de lomo o el lomo en manteca.

Receta de Susi Díaz

Migas de pan sarraceno con ibéricos, yema de corral y granada

Ingredientes (Para dos personas):

Para la grasa de jamón:

20gr de tocino ibérico

20gr de morcón ibérico

10gr de jamón ibérico

2 huevos de corral

Aceite de oliva virgen extra

Lonchas muy finas de jamón

Granos de granada de mollar

Tomillo de cascada

Para las migas:

100gr de pan sarraceno del día anterior

200gr de agua de jamón

30gr de ajos secos

30 gr de aceite de oliva virgen extra



1. Troceamos el pan y lo ponemos a remojo con el agua de jamón, dejando que se empape de su aroma durante 3 minutos.
2. Vertimos aceite en una sartén, calentamos a fuego lento mínimo y freímos los ajos con su piel hasta retirarlos una vez dorados. Agregamos en este aceite el pan muy escurrido y freímos lentamente, moviendo con mucha frecuencia hasta que las migas enrubien.
3. Picamos muy bien los ibéricos y tostamos en una sartén sin una gota de aceite. Incorporamos las migas y rociamos con un spray agua de jamón y dejamos unos minutos.
4. Freímos de forma tradicional los huevos en otra sartén aparte y troquelamos la yema. Pasamos por la plancha las lonchas de jamón.
5. Servimos las migas en compañía de los ajos, las lonchas finas de jamón a la plancha, el tomillo, los granos de granada y la yema de huevo.



Para más información:

laura.diez@lideditorial.com

beatriz.raso@lideditorial.com

91 372 90 03