



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
AGUA DE TOMATE CON HONGOS, GAMBAS Y JAMÓN DE HUELVA
Sergio López, "Tragabuches"

Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999

Ingredientes:

- Tomates maduros.
- Sal y azúcar.
- Gelatina.
- Gambas.
- Pimienta rosa, aceite, vinagre, tomillo y gengibre.
- Hongos.

Elaboración:

- Triturar unos tomates maduros con sal y azúcar.
- Pasar por una estameña, sin apretar, hasta eliminar toda el agua.
- Gelatinizar.
- Marinar unas gambas con un poco de sal, pimienta rosa, aceite, vinagre, tomillo y jengibre.
- Confitar unos hongos y picarlos finamente.
- Por último, cortar el jamón muy finito y hacerlo en una sartén antiadherente, secándole la grasa poco a poco hasta que se quede crujiente.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
ASPIC D E JAMÓN DE HUELVA Y PECHUGA DE CODORNIZ
Enrique Becerra

Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999

Ingredientes:

- Verduras.
- Pechugas de codorniz.
- Gelatina.
- Hojas de roble.
- Granos de granada.

Elaboración:

- En moldes pequeños o en uno grande rectangular.
- Forrar el molde con lonchas muy finas de jamón.
- Colocar sobre ellas una juliana de verduras muy ligera y las pechugas de codorniz, cocidas en su propio caldo.
- Cubrir con el caldo, al que previamente se añadió gelatina.
- Dejar cuajar y servir.
- Si el molde es grande, cortar antes de servir.
- Guarnecer con hojas de roble y granos de granada.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
BUÑUELOS D E JAMÓN DE HUELVA CON ACEITUNA ARBEQUINA
Joan Gatell

Celebración 2ª añada
Teatro Nacional de Cataluña
Barcelona - 1998

Ingredientes:

- Buñuelos.
- Leche, levadura, huevo, harina y sal.
- Vichy catalán.
- Aceitunas arbequinas.
- Aceitunas deshuesadas.
- Aceite de oliva.

Elaboración:

- Preparar una pasta de buñuelos espesa con leche, levadura, huevo, harina, sal y Vichy Catalán.
- Picar en juliana Jamón de Huelva y mezclar con pasta de aceitunas arbequinas y aceitunas deshuesadas.
- Mezclar con la pasta de buñuelos.
- Formar bolitas y freírlas en abundante aceite de oliva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA

TARTELETAS DE CHAMPIÑÓN AL HORNO CON JAMÓN DE HUELVA

Juan Mari Arzak

*Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid - 1997*

Ingredientes:

- 2 Kgs. de setas
- 200 grs. echalotes picados
- 100 grs. de harina
- 150 grs. Mantequilla
- 750 grs. nata (líquida-doble, mitad y mitad; 375 grs. líquida y 375 grs. doble)
- 10 grs. ajo picado
- 200 grs. vino blanco
- 50 grs. vermú blanco

Elaboración:

- Sudar en la mantequilla el echalote picado y añadir los champiñones cortados en finísima brunoise.
- Rehogar los champiñones hasta que evapore completamente el líquido y añadir los alcoholes.
- Mojar con las natas y poner a reducir a fuego muy lento, añadir el ajo picado y la harina, y continuar a fuego superlento hasta que queden bien cocidos.

Montaje de las tartaletas:

- Disponer sobre tartaletas de hojaldre ½ cm. de duxelle de champiñón.
- Hornear.
- Al salir poner la loncha de Jamón de Huelva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON *JAMÓN DE HUELVA*

BOLA DE *JAMÓN DE HUELVA* CON REVUELTO DE BOLETUS Y PURÉ DE HABAS FRITAS

Antonio Carmona

*Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999*

Ingredientes: (para cuatro tapas)

- 4 rebanadas pequeñas de pan.
- 1 huevo.
- 90 grs. de Boletus Edulia.
- 1 cucharada sopera de nata líquida.
- 150 grs. de habas tiernas peladas.
- 1 cebolleta pequeña.
- 3 cucharadas soperas de consomé de jamón.
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Elaboración:

- Tostar la rebanada de pan y echar sobre sus bordes, con una manga, el puré de habas fritas. (*)
- Colocar en el centro la bola de Jamón de Huelva. (**)
- Poner por encima algún matiz decorativo.

Revuelto:

- Lavar bien las setas y picarlas en juliana.
- Saltearlas en una sartén con aceite de oliva y añadir el huevo batido con la nata y sal.
- Moverlo y apartarlo rápidamente para que quede cuajado pero jugoso.

() Puré de habas:*

- Cortar la cebolleta en trocitos y rehogarla en el aceite de oliva.
- Agregar las habas peladas y sal.
- Freír a fuego lento durante unos minutos.
- Pasar las habas fritas por el pasapurés y enriquecer con un chorrito de consomé.

*(**) Bola de jamón:*

- Extender una capa de film transparente y disponer en el centro un círculo de láminas de Jamón de Huelva.
- Colocar encima un poco de revuelto de Boletus.
- Cerrar los extremos del film y girar hasta conseguir una bola uniforme y bien cerrada.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
CANUTILLOS DE JAMÓN DE HUELVA CON CEBOLLA CRUJIENTE
Dídac López

Celebración 2ª añada
Teatro Nacional de Cataluña
Barcelona - 1998

Ingredientes:

- Cebolla.
- Harina.

Elaboración:

- Picar finamente cebolla en dados.
- Enharinarla cuidando que quede muy suelta y freírla a 160°C como máximo para que no se queme.
- Dejar secar sobre papel absorbente de un día para otro.
- Rellenar cada loncha de jamón con esta fritada como si fueran canelones.
- Disponer sobre rodajas de pan tostado.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON *JAMÓN DE HUELVA*
**CHAQUETA D E *JAMÓN DE HUELVA* CON LANGOSTINO, HUEVO DE CODORNIZ
Y SALMOREJO AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

José María Egaña, "Egaña-Oriza"

*Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999*

Ingredientes:

- 1 loncha de Jamón de Huelva.
- 1 langostino cocido.
- 1 huevo de codorniz cocido.
- Salmorejo.
- Aceite de oliva virgen.

Elaboración:

- Envolver el langostino en la loncha de jamón.
- Pinchar con un palillo en el huevo de codorniz.
- Colocar el salmorejo en el fondo del plato y sobre él el pincho.
- Rociar con unas lágrimas de aceite de oliva virgen



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON *JAMÓN DE HUELVA*

HUEVO DE CODORNIZ CON *JAMÓN DE HUELVA*, PISTO Y PATATAS

Juan Marcos
"La Taberna del Alabardero"

*Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999*

Ingredientes:

- Aceite de oliva 0,4 grados.
- 1 huevo de codorniz.
- Jamón de Huelva.
- Pisto de verduras:
 - o Cebolla, Pimiento rojo, Pimiento verde asado y Calabacín.
- Tocino de Jamón de Huelva.
- 1 patata.
- Aceite de perejil.
- 1 yema de huevo.
- Tomillo.
- Ajo.
- Sal.

Elaboración:

- Hacer un canutillo de Jamón de Huelva y freírlo en aceite de oliva con ajo fileteado, hasta que quede crujiente.
- Confitar las patatas en aceite de oliva con un poco de grasa derretida de tocino de Jamón de Huelva, una ramita de tomillo y unos dientes de ajo.
- Freír el huevo de codorniz en aceite de oliva.
- Montar la tana en un plato y decorar con yema de huevo, aceite de perejil y una ramita de tomillo.

Pisto:

- Poner en una cazuela aceite de oliva, un poco de grasa derretida de tocino, media cucharadita de ajo y la cebolla picada en cubos pequeños.
- Cuando esté transparente, añadir los dos pimientos asados, después el calabacín y por último el tomate natural pelado y sin pepitas.
- Dejar cocer y rectificar el punto de acidez y sal.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA **HUEVOS CON ESPÁRRAGOS Y JAMÓN DE HUELVA**

Ferrán Adriá

Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid - 1997

Ingredientes:

- Huevos de codorniz.
- Pan tostado.
- Espárragos verdes.
- Almendras, avellanas y piñones.

Elaboración:

- Freír huevos de codorniz y disponerlos sobre rodajas de pan tostado.
- Colocar encima puntas de espárragos verdes fritos.
- Cubrir con lonchas de Jamón de Huelva cortadas finamente y doradas en una sartén sin aceite.
- Rociar con almendras, avellanas y piñones picados



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA

INFUSIÓN DE TOMATE CON BACALAO Y CREMA MONTADA DE PATATA CON JAMÓN DE HUELVA

Martín Berasategui

*Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid - 1997*

Ingredientes:

- Agua de tomate.
- 3 kg. de tomates maduros (importante que estén maduros pero no pasados).
- 55 grs. de sal fina.
- 40 grs. de azúcar.

Elaboración:

- Limpiar los tomates, quitarles bien el corazón y partírlas en 6 trozos.
- Añadir la sal, el azúcar y amasar bien con las manos hasta que queden como una sopa (5 minutos).
- Colarlos (escurrirlos) por una tela y un tamiz, poniendo un poco de peso encima para que haga presión y vaya pasando el agüilla de vegetación.
- Dejar así una noche en la cámara.
- Una vez bien escurridos obtendremos un líquido transparente que hay que reservar.

Proporción de gelatina y agua de tomate:

- Para ½ litro de agua de tomate, apartar un poco y calentar bien.
- Por otro lado, poner 2 hojas de gelatina en agua fría y añadir al líquido caliente, disolver bien y mezclar con el líquido frío restante.
- Revolver bien con una varilla, meter en el frigorífico y guardar bien tapado con papel film, hasta su utilización.

Presentación

- Poner en copitas.
- Colocar encima pedacitos de bacalao confitado en aceite bien escurridos junto con pequeñas porciones de puré de patata cremoso.
- Adornar con Jamón de Huelva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
JAMÓN DE HUELVA CON "CANTALUP" Y OLOROSO
Carles Gaig

Celebración 2ª añada
Teatro Nacional de Cataluña
Barcelona - 1998

Ingredientes:

- Pulpa de melón.
- Gelatina.
- Oloroso.

Elaboración:

- Triturar 175 grs. de pulpa de melón y colar por el chino.
- Poner a remojo 5 planchas de gelatina con un poco de agua.
- Calentar un tercio de la pulpa del melón y diluir las placas de gelatina.
- Añadir el resto de la pulpa y 4 decilitros de oloroso.
- Disponer en placas alargadas para obtener planchas de 1 cm.
- Dejar enfriar.
- Cortar con cortapastas de 3 cm. de diámetro y poner encima virutas de Jamón de Huelva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA
PAN CON FRESAS Y JAMÓN DE HUELVA
Carmen Ruscalleda

Celebración 2ª añada
Teatro Nacional de Cataluña
Barcelona - 1998

Ingredientes:

- Fresas maduras.
- Pan tostado.
- Aceite de oliva virgen.

Elaboración:

- Rallar fresas maduras.
- Untar el puré con pan tostado.
- Salpimentar y rociar con hilitos de aceite de oliva virgen.
- Cubrir con finas lonchas de Jamón de Huelva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA **PANCETA CONFITADA CON JAMÓN DE HUELVA**

Joan Roca

Celebración 2ª añada
Teatro Nacional de Cataluña
Barcelona - 1998

Ingredientes:

- 1 panceta de cerdo.
- sal y pimienta.
- tomillo y laurel.
- aceite de oliva virgen.
- vinagre cabernet sauvignon.

Elaboración:

- Aliñar con sal y pimienta panceta de cerdo y envasarla al vacío con tomillo y laurel.
- Cocerla a 90°C durante 6 horas.
- Cortarla en pequeños rectángulos de 1x3cm. aproximadamente.
- Envolver cada trocito en una fina loncha de jamón.
- Tostar rectángulos de chapata y untarlos con aceite de oliva, utilizando un pulverizador.
- Montar la panceta y el jamón sobre las tostadas.
- Reducir vinagre de cabernet sauvignon hasta que quede caramelizado.
- Pasar los montaditos por el horno para que cojan un poco de temperatura.
- Rociar el jamón con un fino hilo de vinagre reducido.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON **JAMÓN DE HUELVA**

PATATITAS RELLENAS DE HUEVOS DE CODORNIZ Y **JAMÓN DE HUELVA** CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Fernando Córdoba
"El Faro del Puerto"

*Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999*

Ingredientes:

- 1 Kg. de patatas.
- 100 grs. de Jamón de Huelva.
- 24 unidades de huevos de codorniz.
- 100 grs. de puntas de espárragos trigueros.
- Aceite de oliva virgen extra para freír.
- Vinagre de Jerez.

Elaboración:

- Tornear las patatas y cortar por la mitad.
- Utilizar una varilla para vaciarlas.
- Sazonarlas y freírlas lentamente en abundante aceite.
- Romper los huevos de codorniz y escalfarlos en abundante agua con sal y un poco de Vinagre de Jerez. Las yemas deben quedar muy jugosas.
- Picar los espárragos y freírlos con un poco de aceite.

Terminación:

- Rellenar las patatas con una base de espárragos trigueros muy picados.
- Repartir encima las yemas de huevo que deben quedar blandas.
- Añadir una lámina muy fina de Jamón de Huelva.
- Servir templadas.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON **JAMÓN DE HUELVA** **JAMÓN DE HUELVA SOBRE PISTO Y PAN DE BELLOTAS** Abraham García

*Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid – 1997*

Ingredientes:

(para 4 personas)

- 250 grs. de Jamón de Huelva (en finísimas lonchas).
- 12 rebanadas de Pan de bellotas (sustituible por la mejor Chapata).

Para el pisto:

- 2 hermosos y maduros tomates.
- 1 cebolla.
- 2 pimientos verdes.
- 1 calabacín.
- 2 dientes de ajo (preferentemente morados)
- 1 manojito de hierbas de la dehesa (tomillo, mejorana, espliego, ajedrea...)
- Azúcar.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal gorda.

Elaboración:

El pisto:

- En sartén de hierro y el necesario aceite, dorar sobre los ajos picaditos los diferentes vegetales cortados en dados.
- Tras sazonarlos, incorporar el atado de hierbas, mitigar su acidez con un toque de azúcar y someterla en una lenta cocción.
- Se obtendrá así un pisto clásico, aromático y versátil, idóneo para degustar caliente, templado o frío, al instante o días más tarde.

El pan:

- Será de tipo candeal al que incorporaremos las abruptas bellotas de encina (asadas, peladas y picadas previamente), en un porcentaje no superior al 15 % del volumen de harina.

La degustación:

- Tostar por ambas caras el pan y extender sobre cada rebanada una generosa cucharada de pisto templado.
- Culminar con traslúcidas y perfumadas lonchas de Jamón de Huelva.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON JAMÓN DE HUELVA

RAVIOLIS DE CEBOLLETA, SALTEADO DE PUERRO JOVEN Y JAMÓN DE HUELVA

Fernando Córdoba

*Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid - 1997*

Ingredientes: *(para 4 personas)*

- Espuma de cebolleta:- 200 grs. de pasta de cebolleta. (*)
o 4 hojas de gelatina.
o 200 grs nata montada + 100 grs. aceite de oliva virgen.
- (*) *Pasta de cebolleta:*
- 4 cebolletas + 2 puerros + 1 cebolla.
- 1 litro de aceite de oliva virgen.
- Sal.

Elaboración:

- Pelar y cortar en daditos las verduras.
- Ponerlas a sudar con el aceite lentamente 60 minutos.
- Pocharlas hasta que estén blandas sin que cojan demasiado color.
- Escurrir y triturar en la termomix.
- Poner a punto de sal.

Ravioli de cebolleta:

- Cocer la pasta fresca de manera que quede al dente, y cortar en cuadrados de 6x6 cms.
- Rellenar con una cuchara de postre de mousse de cebolla para conseguir un ravioli cuadrado de 3x3.

Salteado de puerro joven:

- Trocear puerros jóvenes en 3 trozos de 5 cms.
- Aprovechando sus partes verdes, saltear en una sartén bien caliente con aceite y sal, vuelta y vuelta, golpe de horno y al plato, para conseguir un puerro crujiente pero a la vez cocido.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON *JAMÓN DE HUELVA* TARTA DE TOMATE AL HORNO CON *JAMÓN DE HUELVA* Ferrán Adriá

*Celebración 3ª añada
Teatro Lope de Vega
Sevilla - 1999*

Ingredientes:

- 1 tartaleta de hojaldre.
- 2 tomates bien maduros y rojos, pero que estén duritos.
- sal y azúcar.
- 1 cucharada de puré de tomate. (*)

() Ingredientes para hacer el puré de tomate:*

- 750 grs. de tomate concentrado.
- 100 grs. "pesto" (salsa italiana).
- 100 grs. de azúcar.
- 50 grs. de tomillo seco.
- 1 yema de huevo.
- bouquet de lechugas (mezclun, escarola, canónigos, puerro en juliana).
- 1 cucharada de "pesto". (**)

*(**) Receta del pesto:*

- Por 10 manojos de albahaca deshojada.
- 4 dientes de ajo crudos 20 grs.
- zumo de 4 limones 125 grs.
- Sal
- 1 dl. Aceite de oliva
- Triturar en el termonix y guardar en tarros limpios de cristal.



Sede fundacional: JABUGO
Plaza Doña Elvira - 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA
Tel.: (+34) 959 127 900 Fax: (+34) 959 126 869
www.jamondehuelva.es

RECETAS CON *JAMÓN DE HUELVA*

TARTELETA TEMPLADA DE CEBOLLA CONFITADA CON VIRUTAS DE *JAMÓN DE HUELVA*

José Luis Ruiz de Sologuren

*Celebración 1ª añada
Teatro Real de Madrid
Madrid - 1997*

Ingredientes:

(para 20 tartaletas)

- 20 tartaletas saladas.
- 1 cebolla cortada en media juliana
- 200 grs. de jamón cortado en virutas.
- Aceite de oliva virgen.
- Un manojito de perejil frito.

Elaboración:

- Dorar la cebolla en una sartén a fuego lento.
- Escurrir con un colador.
- Rellenar las tartaletas de cebolla confitada y colocar las virutas de jamón encima.
- Meter al horno para que se templen.
- Decorar con un poco de perejil frito.