

COGOLLOS COGOLLEROS

INGREDIENTES: 1 plato de entrada para 4 personas

- 2 cogollos
- 1 tomate raf mediano
- 1 coral de queso de cabra curado
- 150 gr. de virutas de jamón ibérico
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal maldom



ELABORACIÓN:

Limpiar, lavar y cortar los cogollos en cuatro trozos longitudinales.

Hacer las virutas de jamón crujiente, esto es; cortarlas finas, y poner al horno con ventilador a unos 100°C durante mucho rato, o directamente a la sartén con unas gotas de aceite durante sólo un momento.

El coral de queso se hace poniendo un trozo de este sobre un sílpat o un papel sulfurizado y sobre la plancha o sartén caliente, envolver con el sílpat y aplastar hasta que quede fino, dejar enfriar y dar la forma.

El tomate se pela y se corta en trozos grandes, lo salteamos en un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra bien caliente.

Colocar los ingredientes como gustéis, poner unas gotas de vinagre balsámico y unas escamas de sal, y servir cuando aún está el tomate templado.