

Delicia primaveral con Jamón Ibérico:

Inspiraciones de recetas aromáticas para la temporada de espárragos: un viaje gastronómico único

Berlín/Madrid, 16. de febrero de 2023: Con el inicio de la temporada de espárragos, que abarca desde mediados de abril hasta finales de junio, la primavera llega a la cocina. La versatilidad de esta noble hortaliza es conocida por todos y cuando se prepara junto al Jamón Ibérico, el resultado final es una propuesta culinaria que hará las delicias de todos. Al igual que el espárrago, el Jamón Ibérico es un producto gourmet apreciado en todo el mundo. Un alimento de primera calidad que proviene de la cultura, la tradición y un saber hacer único que se transmite de generación en generación, en perfecta sintonía con la innovación y estrechamente vinculado con el medio rural y sus gentes, para los que el Jamón Ibérico es mucho más que un alimento: es un concepto, una actitud ante la vida y una pasión, lo que le ha llevado a perdurar en el tiempo y en el imaginario gastronómico.

En la temporada del espárrago, y para acercar las bondades de esta joya culinaria a los consumidores internacionales, la campaña de promoción del Ibérico "Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo", promovida por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) con el apoyo de la UE, presenta recetas originales inspiradas en el apreciado espárrago junto al prestigioso chef Christian Sturm-Willms, embajador del Jamón Ibérico en Alemania.

El embajador alemán de la campaña hace suya la misión de acercar la excelencia de este alimento a través de la creación de composiciones novedosas en las que sitúa un manjar como el Jamón Ibérico bajo una luz refinada y completamente nueva, y a la popular verdura bajo un enfoque totalmente actualizado y creativo.

Esta colaboración se enmarca dentro de la campaña 'Despierta tu Sentido Ibérico', que busca sacar el lado Ibérico de los consumidores gracias a la activación de una red internacional de chef embajadores, encabezados por Mario Sandoval (distinguido con dos estrellas Michelin); la chef francesa Amandine Chaignot (chef del restaurante Pouliche), Carlos Gaytán (primer mexicano en recibir una estrella Michelin), el gran chef chino Irven Ni y, por supuesto, el alemán Christian Sturm-Willms (con una estrella Michelin). Auténticos referentes de la alta cocina que se han convertido en los mayores prescriptores de un producto como el Jamón Ibérico, cada vez más involucrado en la gastronomía mundial".

Cocina de fusión por excelencia

El Jamón Ibérico se ha convertido en un imprescindible de la cocina de vanguardia de todo el mundo. Un producto de tan alta calidad y versatilidad que ofrece un amplio abanico de posibilidades culinarias para sorprender a familiares y amigos. Así lo demuestran las distintas elaboraciones creadas por chefs de renombre mundial que sitúan el Jamón Ibérico como el absoluto protagonista de todas las miradas. A través de la campaña "Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el mundo" y sus embajadores, Mario Sandoval, Christian Sturm-Willms, Amandine Chaignot, Irven Ni y Carlos Gaytán, te traemos una experiencia sensorial inigualable que sitúa a este producto, emblema de la Dieta Mediterránea, en el centro, demostrando las diferentes posibilidades que tiene dentro de la gastronomía.

Christian Sturm-Willms, chef del restaurante Yunico, galardonado con una estrella Michelin, se distingue por su excelente fusión de cocina japonesa y mediterránea. El resultado es una exquisita cocina de fusión que enriquece y sorprende a todos los sentidos. Para él, "el Jamón Ibérico es un producto muy versátil que me permite dar un toque distintivo y original a mis recetas. Gracias a sus atributos puedo conseguir sabores muy especiales que no podría lograr con otros alimentos".

En temporada de espárragos, el chef alemán acompaña este manjar con una aromática sopa de miso o lo combina con pez águila fresco, bimi asado al horno, puré de boniato y Jamón Ibérico.

Esperamos que disfrute probándolo - ¡*buen provecho!*

Espárragos albardados con Jamón Ibérico en tempura

Ingredientes:

- 1 manojo de espárragos verdes
- Jamón Ibérico
- 1 cucharada de Maizena
- 1 chorro de agua muy fría
- 1 cucharada de harina
- sal

Habíamos probado tempura de verduras, de marisco e, incluso, de frutas como el melón. Hoy toca tempura de espárragos. Con un buen manojo de trigueros, prepararemos en poco tiempo un aperitivo, primero o guarnición de lujo. Cuando probemos esta tempura, **notaremos en la boca el crujir del rebozado y de los espárragos, que deben estar en su punto de cocción, *al dente*, para que notemos su bocado.**

Preparación:

1. Preparamos los espárragos eliminando el tallo blanquecino y los cocinamos al vapor o en agua hirviendo con un poco de sal y durante unos minutos hasta que estén al dente.
2. Ponemos en un bol la harina, la Maizena y un chorro de agua helada. Removemos hasta obtener una masa ligera y homogénea.
3. Envolvemos los espárragos con Jamón Ibérico, los impregnamos de tempura y los freímos a 210 grados en abundante aceite caliente, durante un minuto y en movimiento. Hasta que el rebozado infle y se dore ligeramente.

Un plato sencillo que te permitirá conjugar el espárrago con la explosión de sabor del Jamón Ibérico.

Crujiente de Águila Asada y Panko Ibérico;

Miso-Iberico Mantequilla de Jamón Shoyu; Bimi; Puré de Boniato; Piñón y espárragos

1. Pescado águila asado

En una sartén, freír por la piel el pez águila ligeramente hasta que esté crujiente, darle la vuelta y freírlo brevemente también por el otro lado. A continuación, coloque la sartén en el horno durante 4 -6 minutos (dependiendo del grosor del filete) con el Bimi en el horno y dejar reposar el pescado.

2. Miso Jamón Ibérico Mantequilla Shoyu

Ingredientes:

100 g de lonchas de Jamón Ibérico),

1 cebolla,

50 g de pasta de miso,

1 ramita pequeña de romero,

100 ml de caldo de carne,

50 ml de vino blanco,

50 ml de nata,

50 ml de leche,

60 g de mantequilla,

Sal, pimienta,

Lecitina

Preparación:

Cortar el Jamón Ibérico y la cebolla en dados pequeños y freírlos en una sartén hasta que estén ligeramente tostados.

A continuación, desglasar con el vino blanco y añadir el caldo, la nata y la leche. Cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Añadir el romero y la pasta de miso y cocer a fuego lento durante 1-2 minutos más hasta que el miso se haya disuelto.

Pasar por un colador fino y sazonar con sal y pimienta.

Antes de servir, mezclar con un poco de lecitina para que la salsa quede suave.

(Si lo desea, puede espesar la salsa con un poco de almidón).

3. Panko Ibérico Crujiente

Ingredientes:

250 g de panko, 75 g de Jamón (finamente picado), 50 g de mantequilla, sal pimienta, Cáscara de lima, Poner la mantequilla en una sartén y dejar que se derrita.

Preparación:

Añada ahora el panko y los taquitos de Jamón y fríalo todo junto hasta que esté ligeramente dorado. Sazone con sal y pimienta y, por último, añada un poco de ralladura de lima fresca y viértalo sobre el pescado en el momento de servir.

4. Bimi al horno con piñones

Ingredientes:

2 raciones, 250 g de bimi, una fuente de horno, sal, pimienta, piñones (tostados en una sartén sin grasa), aceite de oliva

Preparación:

Lavar y secar el bimi, recortar las puntas, calentar el horno a 150° C.

Colocar las verduras en una fuente apta para el horno.

Rociar con aceite de oliva, sazonar con sal

Cocina el bimi en el horno durante unos 15 hasta que empiece a dorarse ligeramente. Pero no dejes que se ablande demasiado, prueba con un tenedor entre medias.

5. Puré de boniato

Ingredientes:

1 kg de boniatos,

2 cucharadas de aceite de oliva,

100 g de leche entera,

15 g de mantequilla

Preparación:

Para el puré de boniato, pela primero los boniatos y córtalos en trozos medianos. Ponlos en una olla y hiérvelos con agua suficiente hasta que estén bien blandos. Esto lleva entre 25 y 30 minutos, dependiendo del grosor. A continuación, escurre el agua.

Volver a poner los boniatos cocidos en la olla. Añadir el aceite de oliva, la mantequilla y la leche. Sazonar con sal, pimienta y un poco de nuez moscada y triturar hasta obtener un puré. Si aún está demasiado firme, añadir más leche y volver a mezclar.

6. Espárragos

Ingredientes:

12 espárragos de temporada,

Sal

Preparación:

Hervir los espárragos a fuego medio durante 10 minutos aproximadamente.

EMPLATADO:

Colocar el bimi, junto a los espárragos, el puré de boniato y el pescado con el panko en un plato, espolvorear los piñones sobre las verduras más flor de sal y pimienta molida, ¡y ya lo tienes!

Control de calidad - Toda la información sobre Jamón Ibérico en su smartphone

ASICI ha impulsado la APP Ibérico, una revolucionaria aplicación para dispositivos móviles que te permite consultar la trazabilidad de tu pieza de Jamón Ibérico y verificar que cumplen con la normativa vigente. Basta con enfocar el código de barras único e individual que figura en cada precinto de Norma de Calidad para acceder a la información de trazabilidad de esa pieza.

Antes de comprar tu pieza no olvides comprobar que lleva uno de los cuatro precintos que garantizan que efectivamente se trata de un producto Ibérico. Negro, rojo verde o blanco: cuatro precintos, cuatro colores, cuatro categorías de Jamón Ibérico.

Ya puedes descargarte la app IBÉRICO, es gratuita y está disponible para IOS y Android.

Acerca de la campaña

El programa "Jamón Ibérico Español, Embajador de Europa en el Mundo", puesto en marcha por la asociación sectorial ASICI y cofinanciado por la Unión Europea, se desarrollará entre 2021 y 2023 en los países de Alemania, España, Francia, China y México. Además de dar a conocer y mejorar la competitividad del Jamón Ibérico en los mercados, la campaña pretende posicionar el producto como un saludable manjar mediterráneo.

Acerca de ASICI

ASICI, la Asociación Interprofesional de Productores de Jamón Ibérico, es una organización interprofesional agroalimentaria (OIA), sin ánimo de lucro, en la que están representadas por igual más del 95 por ciento de las organizaciones de producción (ganaderos) y más del 95 por ciento de los transformadores (industria) del cerdo ibérico.

Fue creada en 1992 y reconocida en 1999 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como organización interprofesional del sector porcino ibérico.

Contacto de prensa Ibérico

Louise Kalusa

c/o public link GmbH

iberico@publiclink.de

+49 (0) 30 443188 24