

## Salmorejo con Espuma de HierbaBuena y Sal de Jamón



### Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Espuma de HierbaBuena	Nata	1	Ltr	2,72 €	€/Ltr	2,72 €
	Azúcar	0,8	Kg	1,01 €	€/Kg	0,81 €
	HierbaBuena	0,5	Manojo	1,95 €	€/Mj	0,98 €
Sal de Jamón	Jamón Curado Loncheado	1,1	Kg	11,20 €	€/Kg	12,32 €
	Salmorejo Campofrío	0,06	Ltr	2,60 €	€/Ltr	0,16 €
<b>Coste de Espuma de HierbaBuena ( Ltr )</b>		<b>4,50 €</b>	<b>* 50 grs en Receta</b>		<b>Coste</b>	<b>0,53 €</b>
<b>Coste de Sal de Jamón ( Kg )</b>		<b>12,32 €</b>	<b>* 12 grs en Receta</b>			

### Elaboración

#### \* Para la Espuma de HierbaBuena:

- Mezclar la nata con el azúcar y la hierbabuena en un cazo de tamaño suficiente.
- Calentar hasta los 65º C, retirar del fuego y tapar. Dejar infundir hasta que se enfríe.
- Una vez fría la mezcla, colar y disponerla en un sifón.
- Cerrar, introducir 1 carga de gas y conservar en frío.
- En el momento de servicio, añadir una carga más al sifón, agitar energicamente y servir.

#### \* Para la Sal de Jamón:

- Disponer las láminas de jamón en el horno, sobre papel antigraso.
- Hornear a 180º C durante 40 - 45 minutos, hasta que el jamón quede bien seco y tostado.
- Dejar enfriar sobre papel secante.
- Turbinar hasta obtener un polvo homogéneo.
- Reservar en lugar seco sobre papel secante.

#### \* Para Emplatjar:

- Servir en la base de nuestro plato ó vaso seleccionado, el salmorejo Campofrío.
- Agitar energicamente el sifón y servir con cuidado en el centro de la composición, una duquesa de la espuma de hierbabuena.
- Coronar con un cordón fino de aceite de oliva y la sal de jamón.

### Información de Alérgenos



CONTIENE  
GLUTEN



LÁCTEOS

Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef