



JAMON COCIDO EN TEMPURA

Crujiente por fuera, jugoso por dentro. La personalidad del jamón y la dulzura de la fruta. Toda una sorpresa para romper con la rutina de sabores del día a día. Date un capricho con este aperitivo.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 2 rodajas de piña
- 1 rodaja de melón
- 2 lonchas de Jamón Cocido Delizias Noel
- 2 lonchas de Jamón Curado Delizias Noel
- 150 gr de harina para tempura
- 185 gr de agua fría
- Aceite de oliva, pimienta y sal
- Palos de brocheta

PASO A PASO:

- 1 Cortamos la piña y el melón en cuadraditos y los jamones en tiras del mismo ancho que la fruta.
- 2 Envolvemos cada porción de fruta con una tira de jamón, la piña con el jamón cocido y el melón con el curado. Pinchamos en un palo de brocheta para que no se deslién los paquetitos de fruta y jamón.
- 3 Preparamos la tempura mezclando la harina con una pizca de sal y pimienta, y añadiendo agua fría hasta obtener la textura adecuada, ni muy líquida, ni muy espesa.
- 4 Sumergimos las brochetas en la masa de tempura y freímos hasta dorar. Escurremos el exceso de aceite en papel absorbente y servimos.