

DESPIERTA TU SENTIDO IBÉRICO CON LA CHEF AMANDINE CHAIGNOT

"Para mí, el Jamón Ibérico es el mejor de todos los jamones. Es un recuerdo de buenas comidas y reuniones con amigos. También es un punto de referencia cuando viajas por todo el mundo, nunca te decepcionará. En mi cocina, lo uso solo, con una copa de vino como aperitivo o como condimento. Es un producto tan potente y duradero que puede ser el mejor ingrediente extra para terminar una receta. Unas virutas sobre huevos con mayonesa, en una ensalada, y eso lo cambia todo".

Chef del restaurante Pouliche y embajadora francesa de la campaña europea "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", Amandine Chaignot nos cuenta cómo integra el Jamón Ibérico en su cocina, qué siente ser la embajadora de un producto único en el mundo y nos da una deliciosa receta para triunfar estas Navidades.

Para ella es un producto icónico, una referencia en todo el mundo. También evoca la convivencia y el compartir. Es una garantía de calidad: cuyos cerdos disfrutan de una dieta natural en amplios espacios abiertos". Dice que se siente muy honrada de poder asociar este producto emblemático único con la gastronomía francesa, afirma. "Me encanta usarlo como toque final en un plato para transformarlo en algo memorable".

Pero ¿con qué ingredientes de la gastronomía francesa va mejor?

Según Chaignot, hay muchas posibilidades. Con una sartén de champiñones porcini, es muy hermoso. Unas virutas en una vieira frita en sartén también. "El Jamón Ibérico se puede combinar con muchos ingredientes que están bien tostados / picados. El Jamón Ibérico aporta una fuerte nota umami, tanto salada, casi floral en aroma. La grasa también es extremadamente característica y codiciosa", expresa.

Dependiendo de la ocasión, puede ser un puente entre los diferentes sabores. "Y el reto: antes de cocinarlo, no debes haberlo comido todo antes! Así de simple, con las yemas de los dedos", concluye.

Para la receta, propongo un **Squid y Porcini Poellée con Jamón Ibérico**:

1. Limpia los calamares y córtalos en cuadrados finos y uniformes. Cortar en triángulos.

2. Pelar y lavar los hongos porcini antes de cortarlos en cuartos.
3. En una sartén de fondo grueso, dorar una cebolla picada con 3 dientes de ajo. Añadir los recortes de calamar y dejar durante unos minutos. Desglasar con vino blanco y reducir a seco. Humedezca hasta la parte superior y cocine a fuego lento durante unos veinte minutos. Colar a través de un tamiz fino y añadir la tinta de calamar y batir en la mantequilla.
4. Saltea el boletus y el calamar por separado.
5. Cortar el jamón en virutas finas.
6. Coloca los calamares y los porcini en cada plato, con unas virutas de jamón entre ellos.
7. Servir con la salsa de tinta. Termine con un aceite de perejil verde y algunos brotes de perejil joven.

Ingredientes para 4 personas:

- **1kg de uvas**
- **1,5 kg de calamar fresco**
- **3 dientes de ajo**
- **2 cucharadas de tinta de calamar**
- **50g de mantequilla**
- **1 manojo de perejil**
- **Jamón Ibérico**

Acerca de ASICI

ASICI, la asociación comercial de productores de Jamón Ibérico, es una organización Interprofesional sin ánimo de lucro de la industria agroalimentaria (Organización Interprofesional Agroalimentaria, OIA), en la que están igualmente representadas más del 95 por ciento de las organizaciones de producción (ganaderos) y más del 95 por ciento de los transformadores (industria) de carne de cerdo ibérico. Fue fundada en 1992 y reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como una organización interprofesional para el sector porcino ibérico.