



Gentileza de **FISAN**, Jamones y Embutidos Ibéricos, hemos recibido una caja conteniendo un sobre de jamón ibérico D.O. Guijuelo, loncheado a mano por maestros jamoneros, un tubo de grasa de jamón, un sobre con láminas de papel Obulato y otro conteniendo papel de jamón. También una bolsita con jamón picado.

#### El papel Obulato, según Wikipedia

El **obulato** es una lámina comestible transparente y ultrafina de alta ligereza al tacto, compuesta por **almidón de patata**, **lecitina de soja** y **aceite de girasol**, proviene de **Japón** donde allí es utilizada para la medicina como envoltorio de **fármacos**, se presenta en diferentes formas como **obleas**, **conos**, láminas cuadradas, moldes como el de las **magdalenas**.

Se utilizó posteriormente en gastronomía, no es apreciable en el paladar ningún sabor ni **olor** en el obulato, por lo que conserva todo el sabor del relleno. A la hora de manipularlo hay que tener mucho cuidado con la **humedad** de los ingredientes que va a contener, ya que tiene la característica de que es soluble con el contacto del agua o humedad, por lo que su conservación debe ser en un sitio fresco y seco.

---

Damos las gracias a FISAN y trataremos de utilizar este producto, (el Obulato) presentado a la cocina española por Ferrán Adriá.

