

Y ahora papel de jamón



ELMUNDO.es | Madrid

Actualizado jueves 31/10/2013 06:39 horas

a a

Compartir



Dicen los expertos que **el buen jamón, mejor disfrutarlo solo**. Sin embargo, no son pocos los cocineros que se lanzan a innovar con tan preciado manjar.

Me gusta 43

Twitter 31

+1 3

Send to Kindle

in i G Pin it

- Enviar a un amigo
- Valorar
- Imprimir

Esto es lo que ha hecho **José Carlos Fuentes, Chef de Tierra**, restaurante del Hotel Valdepalacios, arropado por la calidad de la empresa de productos ibéricos FISAN. Juntos han unido materia prima e imaginación para crear papel de jamón.

La propuesta es **arriesgada y a la vez fácil de preparar** para un aficionado medio a los fogones. La idea propone degustar un buen jamón ibérico de bellota en finas láminas de obulato, pintadas sobre una fina capa de grasa de jamón y espolvoreadas con un poco de

- En tu móvil
- Rectificar



jamón picado. Una manera de sorprender en una cena informal en casa.

Fisan, una empresa familiar dedicada a la fabricación artesanal de derivados del cerdo ibérico, se propone **adaptarse a los tiempos y compatibilizar tradición y vanguardia**. Ubicada en Campillo de Salvatierra, pedanía de Guijuelo, y con numerosas distinciones del gremio, se han propuesto no perder el carro de la alta gastronomía.

Más información: www.fisan.es
