



Somos de los que creemos que el jamón, cuando es bueno, no necesita nada más. De hecho, con una materia prima como esta normalmente el mérito del cocinillas de turno está precisamente en no cargárselo demasiado. Así que cuando desde *Ibéricos Fisán* nos propusieron elaborar una receta con su jamón ibérico de bellota nos asustamos un poco. ¿Para qué cocinarlo en lugar de disfrutarlo tal cual?

Sin embargo, la propuesta despertó nuestra curiosidad: "papel de jamón". Una elaboración creada para esta conocida firma de productos ibéricos por el cocinero José Carlos Fuentes, chef del restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios.

Aunque el nombre puede sorprender un poco, la receta es muy sencilla y, lo más importante, resulta un aperitivo de lo más original para quedar como unos señores, lucirnos en la cocina y aprovechar esas virutas de jamón que también merecen su oportunidad.

En nuestro caso los ingredientes llegaron por gentileza de Fisán, pero tampoco son muy difíciles de encontrar: grasa de jamón (un poco de la parte blanca será suficiente), jamón ibérico muy picado hasta convertirlo en casi serrín y láminas de obulato. Que no cunda el pánico que suena más sofisticado de lo que es.

Se trata de láminas muy finas y transparentes a base de almidón de patata, lecitina de soja y aceite de girasol. La gracia es que dan mucho juego para este tipo de recetas tan vistosas sin añadir ningún sabor, por lo que el jamón será el protagonista indiscutible aunque lo comamos en un formato diferente. Originario de Japón, se puede encontrar on-line, en tiendas especializadas y también en los cada vez más habituales y bien surtidos supermercados orientales.



Con todos los ingredientes listos, es cuestión de pocos minutos. Sobre papel de hornear extendemos un poco de grasa de jamón con un pincel (en nuestro caso) o simplemente frotando una zona grasa del jamón. Colocamos las láminas de obulato -hay que manipularlas con cuidado, así que mejor tener de sobra por si se rompen- y espolvoreamos el jamón picado.

En un recipiente con spray mezclamos agua y sal (no mucha) y rociamos un poco para humedecer el obulato. Tapamos con otra lámina -ojo porque al ser casi transparentes cuesta acertar- y de nuevo le damos un toque con el spray de agua salada.





Horneamos unos 7 minutos a 160 grados y listo. Pese a nuestra poca fe en el éxito de este primer intento, todo salió según lo previsto. Una vez enfriadas las láminas se despegaron sin problema y sin romperse y ya teníamos preparado nuestro papel de jamón. Finísimo, crujiente y con el sabor del jamón ibérico intacto.

[Me gusta](#) [Twitter](#) 0 [+1](#) 0