

Recetas



Consorcio Serrano





ConsorcioSerrano

El auténtico Jamón Serrano de España

*¿Quiere conocer el secreto
que se esconde tras el auténtico
Jamón Serrano de España?*

Una cuidadosa selección de la mejor materia prima, sal marina, tiempo, la experiencia acumulada a lo largo de los siglos de los mejores maestros jamoneros... y mucha historia.

¡¡¡Simplemente delicioso!!!

Recetas



El Jamón ConsorcioSerrano

- 1 Brocheta de frutas
- 2 Crema de calabaza
- 3 Champiñón relleno
- 4 La Tapa del Consorcio
- 5 Revuelto a la española
- 6 Rollitos de Jamón ConsorcioSerrano
- 7 Salmorejo Español
- 8 Tournedos de Rape
- 9 Tortilla de patatas a la española
- 10 Vieira con Jamón ConsorcioSerrano

Autenticidad

El objetivo del **Consorcio del Jamón Serrano Español** ha sido, desde su fundación, ofrecer al consumidor el auténtico Jamón Serrano de España.

Selección

Nuestro compromiso con la calidad y con la satisfacción del consumidor se materializa en una **estricta norma de producto, una auditoría continuada, un exhaustivo control de calidad y una selección pieza a pieza**, que nos permite garantizar la alta calidad y exclusividad del Jamón Serrano Español identificado con nuestro sello de calidad **Consorcio Serrano**.



Sello de Calidad

Con nuestro Sello de Calidad **Consorcio Serrano** garantizamos un Jamón Serrano tradicional, único, elaborado siempre en España, con materia prima 100% española y con un sabor y una textura que lo diferencian del resto de Jamones curados que se pueden encontrar en el mercado.

¿Cómo identificar un Jamón Consorcio Serrano en el mercado?

Este Sello de Calidad lo podrá encontrar en todas las presentaciones comerciales, de la siguiente forma:

1. En piezas enteras grabado a fuego.
2. En loncheado por el logo del Consorcio del Jamón Serrano Español.
3. O bien por la etiqueta de control numerada.

Sólo una producción limitada de Jamones Serranos españoles se hace acreedor del sello de calidad Consorcio Serrano.



Nutrición

El Jamón Serrano es un alimento de **alto valor nutricional**, recomendado para todo tipo de dietas y grupos poblacionales. Es un alimento de **bajo valor calórico**, por lo que es adecuado para dietas hipocalóricas. El Jamón **Consorcio Serrano** garantiza un producto tradicionalmente natural y es rico en:

- **Proteínas** que aportan todos los aminoácidos esenciales que el organismo no puede sintetizar.
- **Ácidos grasos**, destacando el ácido oleico, **ayudando a mejorar el nivel del colesterol perjudicial**, LDL.
- Fuente natural de **sodio**.
- **Vitaminas de grupo B** (B1, B3 y B6), fundamentales para el buen funcionamiento para nuestro metabolismo **que ayudan a la prevención de enfermedades cardiovasculares**.
- **Minerales**: calcio, fósforo, zinc y hierro.

Pida en su tienda habitual Jamón **Consorcio Serrano**. Lo encontrará en los **puntos de venta habituales y en tiendas gourmet**.



¿Sabías qué?

El jamón es un producto enraizado en la tradición y en la historia de España y puede considerarse como un elemento esencial de su cultura.

Los celtas hacían del cerdo un objeto de culto y lo consideraban un sustento básico de su nutrición.

Ya en el siglo II A.C., durante el Imperio Romano, aparecen las primeras referencias escritas de la salazón y conservación de la carne de cerdo.

Así, con el paso de los siglos el Jamón Serrano, producto rico en proteínas, minerales y vitaminas, se ha convertido en uno de los alimentos básicos en la dieta mediterránea.

El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos y que aún se mantiene en la elaboración del Jamón Consorcio Serrano.

Jamón Serrano de España!





Brocheta de frutas

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 MANDARINA

4 UVAS

1 PIÑA

100 GRAMOS DE LONCHAS FINAS DE
JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

PREPARACIÓN

Se lava y se corta la fruta al gusto.

Se monta la brocheta alternando las piezas de fruta y coronándola con una loncha fina de Jamón **Consortio Serrano**.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se pueden utilizar otras frutas como mango, kiwi, naranja.

Aperitivo perfecto para amenizar cualquier comida o cena.

TIEMPO: 5 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Crema de calabaza

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500 GRAMOS DE CALABAZA MEDIANA

500 ML DE NATA PARA COCINAR

200 GRAMOS EN LONCHAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

100 GRAMOS DE QUESO MANCHEGO

SAL Y PIMIENTA

PREPARACIÓN

Limpiar, pelar y cocer la calabaza. Una vez cocida, en la misma cacerola, añadirle la nata, sal y pimienta. Pasarlo por el mixer.

Dorar las lonchas de Jamón **Consortio Serrano** al horno hasta que sean crujientes. Decorar la crema con un crujiente de Jamón **Consortio Serrano** y acompañar de copos de queso manchego.

SUGERENCIAS DEL CHEF

El Jamón **Consortio Serrano** se puede servir también en taquitos para que cada comensal se sirva a su gusto.

TIEMPO: 20 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Champiñón relleno

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 CHAMPIÑONES DE PARÍS GRANDES

2 CEBOLLETAS

2 LONCHAS GRUESAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN, SAL Y PIMIENTA

PREPARACIÓN

Limpiar los champiñones y quitarles el tallo, y reservar.

En una sartén dorar en un poco de aceite de oliva las cebolletas, los tallos del champiñón, previamente cortados y los taquitos de Jamón **Consorcio Serrano** y rehogarlos.

A parte, en una fuente apta para el horno, rellenar las cabezas de champiñón con la mezcla anterior. Salpimentar y rociarlas con un chorro de aceite de oliva. Poner al horno durante 10 minutos a 170°C.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se pueden utilizar otras verduras como pimiento verde o rojo, calabacín, espárrago,...

TIEMPO: 20 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



La Tapa del Consorcio

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 REBANADAS DE PAN DE PUEBLO CORTADO EN RODAJAS

4 PIMIENTOS DE PIQUILLO • 1 CALABACÍN

4 LONCHAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

ACEITE Y SAL

PREPARACIÓN

Triturar el pimiento de piquillo con un poco de aceite y sal. Limpiar y cortar el calabacín en rodajas, saltar en la parrilla.

Montar el plato: untar el pan con la crema de pimiento de piquillo, colocar el calabacín y una loncha de Jamón **Consorcio Serrano**.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se puede condimentar la tapa con aliño de aceite de oliva y aceituna negra picada.

Más cremas: caviar de berenjena, crema de alcachofa, tapenade, tomate, etc...

TIEMPO: 5 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Revuelto a la española

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 HUEVOS • 200 ML DE NATA PARA COCINAR

250 GRAMOS DE ESPÁRRAGOS VERDES

200 GRAMOS EN LONCHAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

PREPARACIÓN

Limpiar y cortar los espárragos en trozos, salarlos y dorar en una sartén con un chorro de aceite.

A parte, mezclar los huevos con la nata y salpimentar.

Añadirlos a la sartén con los espárragos ya dorados y remover hasta que el huevo esté hecho.

Servir caliente con lonchas de Jamón **Consortio Serrano**.

SUGERENCIAS DEL CHEF

El Jamón **Consortio Serrano** también se puede dorar junto a los espárragos, consiguiendo así un sabor más intenso en el plato.

TIEMPO: 15 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Rollitos de Jamón Consorcio Serrano

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 LONCHAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

1 CEBOLLINO

150 GRAMOS DE QUESO FRESCO

50 GRAMOS DE PIÑONES

PREPARACIÓN

Picar los piñones y dorarlos en la sartén.

Limpiar y picar el cebollino.

Mezclarlo todo con el queso fresco.

Untar las lonchas de Jamón **Consorcio Serrano** con la mezcla y enrollar.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Para conseguir un sabor más intenso se puede dorar al horno durante 2 minutos.

TIEMPO: 15 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Salmorejo Español

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

250 GRAMOS DE MIGA DE PAN DEL DÍA ANTERIOR

1/2 KILO DE TOMATES ROJOS • 4 HUEVOS COCIDOS DE CODORNIZ

1/2 DIENTE DE AJO • 1 VASO AGUA FRÍA

1 CUCHARA PEQUEÑA VINAGRE DE JEREZ

5 CUCHARAS GRANDES DE ACEITE DE OLIVA

250 GRAMOS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

PREPARACIÓN

En un bol poner la miga de pan rociada con un chorro de vinagre de jerez, añadir un cuarto de ajo picado y el tomate pelado, troceado y salado.

Mezclar todo y cubrir con aceite de oliva. Batirlo bien.

Montar el plato con el Jamón **Consortio Serrano** cortado en juliana y el huevo de codorniz previamente hervido.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se puede acompañar con una crema de Jamón, hecha con un caldo de **Consortio Serrano** y garbanzos triturados.

TIEMPO: 20 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL



Tournedos de Rape

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 MEDALLONES DE RAPE

8 ALCACHOFAS

300 GRAMOS EN LONCHAS FINAS DE JAMÓN

CONSORCIO SERRANO

ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA

PREPARACIÓN

Dorar los medallones de rape en una sartén.

Después, enrollarlos en lonchas finas de Jamón **Consortio Serrano**, sujetándolas con un palillo.

Poner al horno durante 20 minutos a 180°C.

A parte, pelar las alcachofas y cortarlas en láminas finas. Dorarlas con aceite de oliva y servir como guarnición.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se puede acompañar con una salsa de soja para dar un toque exótico.

TIEMPO: 25 MINUTOS

DIFICULTAD: MEDIA



Tortilla de patatas a la Española

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

10 HUEVOS • 1/2 KILO DE PATATAS

ACEITE DE OLIVA

250 GRAMOS EN LONCHAS DE JAMÓN **CONSORCIO SERRANO**

PREPARACIÓN

Limpiar, pelar y cortar las patatas en cuadraditos y freirlas en aceite bien caliente.

A parte, salar y batir los huevos.

Añadir las patatas fritas previamente escurridas, mezclar bien. Poner la mezcla en una sartén con poco aceite.

Cuando se cuaje, girar la tortilla para que se dore por ambos lados.

Estando la tortilla aún caliente, cubrirla con lonchas de Jamón **Consortio Serrano** para que se aúnen sus sabores.

SUGERENCIAS DEL CHEF

El Jamón se puede cortar a taquitos y añadirlos a la mezcla de huevo y patatas.

TIEMPO: 20 MINUTOS

DIFICULTAD: MEDIA



Vieira con Jamón ConsorcioSerrano

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 VIEIRAS FRESCAS

2 CEBOLLINOS

2 PUERROS

1 LONCHA GRUESA DE JAMÓN **CONSORCIO**SERRANO

PREPARACIÓN

Cortar en taquitos el Jamón **Consorcio**Serrano.

Limpiar y cortar los puerros y los cebollinos en juliana.

Salpimentar y dorar en una sartén.

Retirar y a continuación dorar la vieira en la misma sartén. Montar el plato en la concha de la vieira, de esta manera se consigue una fusión total de los sabores.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Se puede acompañar con caviar e incluso con una salsa de miel.

TIEMPO: 20 MINUTOS

DIFICULTAD: FÁCIL





Consorcio Serrano



www.consorcioserrano.com