

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/entrante-de-jam%C3%B3n-y-piquillo-con-confitura-de-vino-tinto.html>

Entrante de jamón y piquillo con confitura de vino tinto

INGREDIENTES

250 g de jamón ibérico.
8 rebanadas de pan tostado con pasas.
1 cebolleta.
100 g de pimiento de piquillo.
2 decilitros de vino tinto crianza.
1 decilitro de aceite de oliva.
4 cucharadas de azúcar moreno.
Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Pochamos la cebolla cortada en juliana en una sartén con aceite de oliva. Cuando comience a dorarse agregamos los pimientos del piquillo y el azúcar moreno.

Una vez empiece a caramelizarse el sofrito, vertemos el vino tinto y dejamos que reduzca a la mitad de su volumen.

Si el sabor es fuerte se puede rebajar durante la cocción con un poco de caldo de verduras o agua.

Con una espátula vamos aplastando la confitura de manera que nos quede una crema, pero con pequeños tropezones. Ponemos a punto de sal.

Una vez tengamos la confitura la dejamos enfriar. Guardamos en un bote de cristal en el frigorífico hasta el momento de su utilización.
Sobre una tostá de pan con pasas hacemos un cono con una loncha de jamón y rellenamos con un cucharadita de la confitura de piquillo a temperatura ambiente.

Servimos como entrante o como canapé antes de la comida.