

San Pedro, habitas con jamón y menta, alcachofas y romesco



Ingredientes

Para 4 personas

- 150 grs. de San Pedro limpio
- 80 grs. habitas baby
- 50 grs. jamón ibérico
- menta fresca
- alcachofas
- grasa de pato
- romesco
- tomillo fresco
- pan frito
- almendras fritas
- ajo asado
- chalota asada
- romero fresco
- pimentón dulce
- aceite de oliva

preparación

Picamos finamente el jamón y lo sofreímos lentamente en su propia grasa hasta que esté crujiente, una vez frío añadimos la menta picada y un poco de aceite de oliva y reservamos.

Confitamos una parte de las alcachofas con grasa de pato a baja temperatura hasta que estén tiernas, la otra parte las cortamos con el corta fiambres muy fino y doramos en el horno hasta que queden crujientes.

Para el Romesco freímos el pan, los frutos secos y asamos el ajo y la chalota, pelamos y mezclamos todo junto con las hierbas y el pimentón en la termomix.

Doramos el San Pedro en una sartén por el lado de la piel primero.

emplatamos

Disponemos una ralla de romesco, unas alcachofas confitadas, el San Pedro encima, unas cucharadas de las habitas salteadas con la vinagreta de jamón y por último unos crujientes de alcachofas para decorar.

