

“SAN JACOBOS” DE CARBASSÓ, PERNIL I FORMATGE

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

2 carbassons
3 rodanxes de pernil dolç
250 gr. de formatge manxec
Ou batut)
Farina) per arrebossar
Pa ratllat)
Sal
Oli d'oliva verge extra
Julivert

Per a la salsa:

3 alls
100 ml. de vi blanc
100 ml. d'aigua
Oli d'oliva verge extra
1 cullerada de farina
Julivert
4 cullerades de salsa de tomàquet

Per a la salsa marinera, pelar i picar els alls finament, ofegar-los breument en una cassola amb una mica d'oli, afegir una cullerada de farina, cuinar una mica, abocar el vi i donar-li un bull. Afegir les 4 cullerades de salsa de tomàquet, l'aigua i cuinar durant 15 minuts a foc suau. Empolsinar amb julivert picat i reservar.

Rentar els carbassons i amb ajuda d'una mandolina (o tallant finament amb in ganivet) fer 12 rodanxes de mig centímetre de gruix aproximadament. Tallar els extrems i tallar cada rodanxa per la meitat (a l'ample). Assaonar.

Tallar les rodanxes de pernil en 4 trossos de manera que quedin 12 llesques petites.

Tallar el formatge en 12 porcions i reservar

Estendre la meitat dels carbassons sobre un plat i posar damunt de cadascun, una rodanxa de pernil i una altra de formatge. Tapar amb la resta dels carbassons, de manera que quedin com “sandwitches”. Passar un per un per farina, ou batut i pa ratllat i fregir en una paella amb abundant oli, no gaire calent perquè es fongui el formatge per dins. Retirar a un plat amb paper absorbent per eliminar l'excés d'oli.

Servir 3 “San Jacobos” de carbassó, pernil i formatge per comensal i acompanyar amb la salsa marinera. Decorar amb julivert.