**Sopa de Bocata de Jamón y pan inflado**

**18/08/17**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes:**  400 g de jamón cocido  100 g de jamón ibérico  40 g de mantequilla  3 g de ajo  750 g de leche  375 g de nata  375 g de agua  75 g de cebolleta  20 g de pan  Sal y pimienta  **Para el pan inflado:**  500gr de harina T55  50gr de aceite de oliva V.E  140gr de agua  60gr de clara de huevo  Sal  **Para el milhojas de Pan y Jamón Ibérico:**  Lonchas de Jamón Ibérico  1Hogaza de pan de Semillas  **Además:**  Milhojas de pan y jamón ibérico  Pan inflado  Virutas o bastoncillos de Jamón Ibérico  Brotes o germinados |  | **Preparación:**  Fundir la mantequilla y rehogar el ajo y la cebolleta durante 4 minutos.  Añadir los dos tipos de jamón, el pan y seguir rehogando durante 4 minutos más sin llegar a dorar.  Verter la nata, el agua y la leche calientes, hervir y dejar reducir a fuego lento durante otros 7 minutos.  Triturar en la thermomix y pasar por un chino o un colador fino.  Servir en platos hondos y decorar con unos panes inflados, unas lonchas de jamón y unas hojas de perifollo.  Precalentar el horno a 280ºC en seco y sin ventilador y colocar una bandeja dentro.  Colocar la harina en un bol, añadir el aceite de oliva, el agua y las claras de huevo, mezclar bien hasta formar una masa homogénea. Formar un bollo dejar reposar unos cinco minutos para que baje la tensión.  Estirar la masa muy finamente, con la ayuda de la laminadora entre dos papeles sulfurizados de 1.5 a 2 milímetros de espesor. Cortar con un troquel de la medida deseada, podemos hacer círculos, cuadrados o rectángulos.  Colocar la masa de pan cortada en la bandeja caliente dejando un pequeño espacio entre una y otra. Llevarla al horno y hornear durante 5 minutos, pasado el tiempo pasarlas a una rejilla y hornearlas por otros 3 minutos o hasta que estén doradas y bien crujientes.  Cortar el pan por la base en lonchas finas de unos 5mm de espesor y luego volver a cortar formando rectángulos de 10cm de largo x 2cm de ancho. Colocarlos sobre una bandeja con papel sulfurizado y sobre los mismos colocar otro papel y otra bandeja para que a la hora de hornear el pan no se arquee. Hornear 11 minutos a 170ºC, pasado el tiempo sacar del horno y dejar enfriar. Reservar.  Cortar lonchas finas de jamón Ibérico, colocarlas en una bandeja con papel sulfurizado y llevar al congelador unos minutos para poder cortarlas fácilmente, cuadrar las lonchas del tamaño de las láminas del pan. Montar el milhojas colocando pan, jamón, pan, jamón. En total 6 láminas de pan y 5 de jamón acabando con una de pan.    C:\Users\Leandro\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_4874.jpg |