

Consorcio Serrano

Le Consorcio Serrano défend la qualité de l'authentique Jambon Serrano espagnol. Ce jambon cru, enraciné dans l'histoire de l'Espagne, est digne d'être considéré comme un élément essentiel de la culture espagnole. A l'origine, la méthode traditionnelle de séchage du Jambon Serrano tire parti des atouts climatiques naturels que représente l'air froid et sec des montagnes, les Sierras, d'où était issu ce produit si exceptionnel.

Le jambon Consorcio Serrano à haute teneur en protéines, minéraux et vitamines, est devenu l'un des éléments essentiels de l'alimentation méditerranéenne.

L'art de saler et sécher les jambons est un héritage gastronomique qui a survécu à travers les temps. Le Consorcio Serrano, depuis sa création il y a 20 ans, et les entreprises adhérentes, veillent à ce que son élaboration, modernisée, suive néanmoins la méthode traditionnelle des «maîtres jambonniers».

Les jambons sont affinés lentement puis sélectionnés, pièce par pièce. Et, pour les meilleurs, ils sont frappés du Sceau de Qualité Consorcio Serrano qui les identifie.

Depuis sa fondation, le Consorcio Serrano s'engage à offrir au consommateur l'authentique jambon Serrano espagnol. Le jambon Consorcio Serrano est un aliment d'une haute valeur nutritionnelle. Le jambon Consorcio Serrano, consommé cru ou cuisiné est toujours le partenaire de moments conviviaux.



Idées de recettes

SALMOREJO ESPAGNOL

Temps : 20 mn
Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes
250 g de jambon Consorcio Serrano
250 g de pain de la veille
500 g de tomates
1 œuf de caille
1/4 de gousse d'ail
1 verre d'eau froide
1 cuillère à café de vinaigre de Jerez
Huile d'olive

Préparation

Dans un saladier, mettre la mie de pain arrosée d'un filet de vinaigre de Jerez, ajouter 1/4 de gousse d'ail hachée et la tomate pelée coupée en morceaux et salée. Mélanger le tout et le recouvrir d'huile d'olive. Passer au mixer. Monter le plat avec le jambon Consorcio Serrano coupé en julienne et l'œuf de caille préalablement cuit.

Suggestion du chef

On peut accompagner d'une crème de jambon, faite avec un bouillon de jambon Consorcio Serrano et de pois chiches mixés



ROULEAUX Consorcio Serrano

Temps : 15 mn
Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes
8 tranches de jambon Consorcio Serrano
150 g de fromage frais type Philadelphia/Saint Moret
Ciboulette
50 g de pignons

Préparation

Hacher les pignons et les faire dorer dans la poêle. Nettoyer et hacher la ciboulette. Mélanger le tout avec le fromage frais. Etaler le mélange sur les tranches et les enrouler.

Suggestion du chef

Pour obtenir une saveur plus intense, on peut faire dorer au four 2 mn

