

# HUEVOS A BAJA TEMPERATURA CON, JAMÓN, PAPADA Y SETAS



**Ingredientes para los huevos**  
6 huevos

**Preparación:**

1. Cocer los huevos a 63°C durante 45'. Enfriar y reservar.

**Ingredientes para la espuma-crema de jamón**

125g de nata 35%MG  
125g de leche  
50g de jamón ibérico  
35g de mantequilla  
10g de maicena  
c/s Sal

**Preparación:**

1. Cortar el jamón, saltear en sartén y añadir la nata y leche. Hervir, infusionar.
2. Triturar todo junto y colar.
3. Añadir la maicena y cocer.
4. Dejar enfriar, llenar un sifón de 1/2 litro y cargar con gas.

**Ingredientes para la papada a baja temperatura**

1/2 kg de papada de cerdo ibérico

**Preparación:**

1. Sazonar la papada.
2. Envasar al vacío y cocer a 65°C 24h
3. Enfriar a 4°C en menos de 2 horas.

**Otros**

- 50g de jamón ibérico  
- Setas de temporada salteadas

**Preparación:**

1. Cortar juliana de jamón ibérico.
2. Saltear las setas y sazonar.

**Acabado**

1. Regenerar los huevos a 60°C 20 minutos.
2. Calentar bien la espuma-crema de jamón en el Roner
3. Cortar la papada a dados y saltear a fuego suave. Añadir las setas.
4. Emplatar el huevo en un bol, escudillar alrededor la espuma-crema de jamón.
5. Añadir las virutas de jamón y la papada con las setas.
5. Terminar con un chorrito de aceite de oliva, perejil picado y picatostes.