



#### ENSALADA DE AGUACATE CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

##### Ingredientes para 4 personas:

- 14 lonchas finas de jamón ibérico.
- 3 aguacates maduros.
- 1 cebolla tierna.
- 3 huevos.
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen.
- 2 cucharadas de vinagre balsámico.
- Sal y pimienta negra.

##### Preparación:

Ponemos a hervir los huevos en un cazo y los dejamos durante 10 minutos desde que el agua empiece a hervir. Una vez tengamos los huevos cocidos los pondremos en una bandeja con agua para que se enfríen.

Metemos en el horno a baja temperatura (100 °C) una bandeja con las 14 lonchas de jamón ibérico, las dejamos hasta que adquieran una textura crujiente.

Pelamos los huevos una vez enfriados y los troceamos. Cortamos la cebolla. Mezclamos en un bol los huevos cocidos, la cebolla, el aceite y el vinagre, le pasamos la batidora para que se quede una mezcla homogénea. Le añadimos sal y pimienta y volvemos a mezclar.

Pelamos los aguacates y los cortamos por la mitad. Quitamos el hueso y los partimos en rodajas.

Colocamos en otra bandeja 11 de las 14 lonchas de jamón ibérico crujiente, ponemos encima las rodajas de aguacate, y por encima la mezcla conseguida con los huevos, cebolla, aceite..

Cogemos las tres lonchas de jamón que hemos guardado y las partimos en trocitos para colocarlos por encima de esta ensalada.

Servir a temperatura ambiente acompañado de un buen vino.