

## Pluma ibérica al brandy Luis Felipe



### Ingredientes:

- 6 plumas ibéricas
- 6 dientes de ajo
- 100 ml de brandy Luis Felipe
- 200 ml de caldo de jamón
- 20 bellotas
- 150 g de rebozuelos (Tanas, Níscalos, Gurumelos)
- Jamón ibérico

### PREPARACIÓN

1. Quitar el exceso de grasa de la pluma de cerdo ibérico. Ponerla a dorar en una cazuela con los dientes de ajo y la grasa de jamón cortada en daditos.
2. Una vez dorada, desglasar con el brandy. Dejar evaporar el alcohol durante un par de minutos. A continuación, mojar con el caldo de jamón y dejar cocinar a fuego lento.
3. Limpiar las bellotas y añadirlas al guiso. Dejar cocer durante unos 20 minutos.
4. Cuando la carne esté bien melosa y tierna, añadir los rebozuelos y dejar cocinar un par de minutos más.
5. Emplatar al gusto y terminar con unas lonchas muy finas de jamón encima de la pluma ibérica (como si se tratara de un velo).

