

Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer

Datum:	04-09-2024
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 300 ml medium dry sherry
- 2 eetl vloeibare honing
- 2 peren
- 600 gr. manchego
- 40 plakjes pata negra
- 50 g bieslook

Bereidingswijze:

Schil de peren en snij ze in 4 partjes (per peer). Breng in een pan de sherry met de honing aan de kook, los de honing al roerende op en laat het geheel 2-3 minuten inkoken. Leg de partjes peer in de sherry en laat ze in 4-5 minuten tegen de kook aan gaar worden. Neem de peerpartjes uit het vocht en laat ze op keukenpapier uitlekken. Laat het vocht in 5 minuten inkoken tot er nog 3-4 eetlepels over zijn en het stroperig begint te worden.

Snijd de korstjes van de manchego en snijd de kaas in 10 puntjes. Leg steeds 2 plakjes pata negra naast elkaar en laat ze 2 cm overlappen. Leg een puntje manchego in het midden, daarop wat sprietjes bieslook en een partje peer. Druppel er een beetje sherrysiroop over en maal er royaal zwarte peper boven. Vouw de pata negra rond de manchego en peer. Serveer op een mooie schaal.