

Navette et pata negra

écrit par Pariseyn | 7 décembre 2017



La première des choses à faire est de trouver dans sa région une boutique de vrai jambon ibérique, appelé aussi « pata negra », due à la couleur noire de ces porcs. Pour être tout à fait authentique, il faut choisir l'appellation « bellota 100% ibérique » qui garantit d'une part que l'animal est un porc de race 100% ibérique, et d'autre part, qu'il a été élevé en liberté en se nourrissant de glands (bellota), sa nourriture préférée. Le sandwich est volontairement très simple, l'idée étant de ne pas gâcher par un excès d'ingrédients le goût de ce fabuleux produit.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [navettes équilibre](#)

8 tranches de jambon pata negra ou 16 de lomo

Du beurre de première qualité

Des cornichons (facultatif)

Quelques feuilles de laitue (facultatif)

Couper les navettes en deux dans la longueur et les faire très légèrement toaster.

Beurrer chaque tranche de pain.

Insérer deux tranches de jambon ou quatre de lomo

Refermer le sandwich et l'emballer dans du film alimentaire jusqu'à dégustation.



Note : le « lomo » est une charcuterie espagnole élaborée à partir du filet mignon de porc « pata negra bellota » séché, qui contient très peu de gras.



Personnellement, je ne mets ni cornichon ni salade pour conserver intact le goût du jambon, mais chacun ses préférences !

Mais c'est aussi très bon avec un simple jambon de qualité !

