

**Creador:** Luisli

## ✖ Descripción:

Un bocado para reuniones que sorprende desde el primer momento hasta que se prueba y se descubre que es.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Haz más de uno por persona que la gente repite!!!. La clave está en hacer el cono muy crujiente.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 lonchas finas de Jamón Serrano
- Papel de horno
- 200 gr de Patatas
- 100gr de Nata líquida
- 50 gr de Agua de cocción de las patatas
- 20 gr de Aceite de Oliva
- 1 uds de Carga de sifón
- 6 Huevos de codorniz

## Preparación:

### Paso 1

ESPUMA DE PATATA: 1.- Cocer las patatas peladas en agua con un poco de sal hasta que estén hechas. 2.- Mezclar con la nata, el aceite y el agua de cocción. Triturar. 3.- Meter en el sifón y reservar.

### Paso 2

CONOS de JAMÓN: 1.- Hacemos conos con el papel de horno y enrollamos una loncha de jamón serrano. 2.- Lo metemos en el microondas dándole la vuelta para que se ponga crujiente y puedas sacar el cono de jamón sin papel.

### Paso 3

HUEVOS ROTOS: 1.- Freímos los huevos de codorniz. Pongo 6 ya que alguno se rompe seguro.

### Paso 4

PRESENTAMOS: 1.- Llenamos el cono con la espuma de patata caliente y sellamos con el huevo de codorniz. 2.- A comer ya!