



## Jamón ibérico y salsa de tomaca

Iberico ham with tomato salsa  
Jambon ibtomateérique et sauce  
Iberischer Schinken mit Tomatenpaste  
Иберийский окорок и томатный соус

[www.carmenylola.com](http://www.carmenylola.com)

### **Jamón ibérico y salsa de tomaca**

La tapa es un bocado genuinamente español, y en concreto esta que presentamos, ya que podría decirse que encierra dos de los productos que son la definición de la cocina española. Por un lado, el tomate, fruto que Colón trajo a España en sus primeros viajes y cuyo consumo se establece de forma habitual en nuestro país en los principios del siglo XVII, es emblema de nuestra dieta mediterránea y su cultivo en nuestras huertas ha alcanzado un alto protagonismo debido a su gran calidad y a sus distintas variedades. Por otro, el jamón ibérico, carne de cerdo de origen mediterráneo especialmente alimentado en dehesas, con su genuino e inigualable sabor único en el mundo, escenifica el aroma de lo español al cien por cien.

Por tanto una tapa de ibérico con salsa tomaca es comerse a bocados un trozo de la cultura española.

### **Iberico ham with tomato salsa**

The 'tapa' is an authentically Spanish dish, particularly the one we are showing you here, as it could be said that it contains two of the defining products of Spanish cuisine.

Firstly, the tomato: a fruit brought back to Spain by Columbus from his early voyages and which had become a customary ingredient of our country's cooking by the beginning of the 17th century. It is the symbol of our Mediterranean diet and is now one of our country's star crops due to its excellent quality and different varieties. Secondly, Iberico ham: the meat from the Mediterranean pig that is especially fed on holm-oak pastures, with its authentic, unbeatable flavour, unrivalled throughout the world. It is the absolute embodiment of the flavour of Spain.

Thus, a tapa of Iberico ham with tomato salsa is like savouring a slice of Spanish culture.

### **Jambon ibérique et sauce tomate**

Les tapas sont des spécialités typiquement espagnoles et tout particulièrement celles que nous proposons, car elles contiennent deux des produits essentiels de la cuisine espagnole.

Tout d'abord la tomate. Rapportée par Christophe Colomb lors de ses premiers voyages et consommée régulièrement dans notre pays à partir du début du XVIIe siècle, elle est l'emblème de notre alimentation méditerranéenne, et sa culture dans nos plaines maraîchères joue désormais un rôle fondamental du fait de sa grande qualité et de ses différentes variétés. Ensuite, le jambon ibérique, viande de porcs d'origine méditerranéenne exclusivement alimentés dans nos pâturages et dont la saveur incomparable et unique au monde incarne l'intégralité de l'arôme espagnol.

Par conséquent, une tapa de jambon ibérique à la sauce tomate permet de savourer une partie de la culture espagnole.

### **Iberischer Schinken mit Tomatenpaste**

Diese Tapa ist eine echt spanische Gaumenfreude und wir stellen genau sie hier vor, weil man sagen könnte, dass sie zwei Erzeugnisse enthält, die für die spanische Küche grundlegend sind.

Einerseits die Tomate, eine Frucht, die Kolumbus von seinen ersten Reisen nach Spanien mitbrachte und deren Verzehr in unserem Land schon zu Beginn des XVII. Jahrhunderts zur Gewohnheit wurde. Sie ist Sinnbild unserer mediterranen Kost und wird in unseren Beeten aufgrund ihrer hohen Qualität und der Vielfalt der Sorten sehr häufig angebaut. Andererseits der iberische Schinken, der von Schweinen aus dem Mittelmeerraum stammt, die auf Weiden speziell ernährt werden. Mit seinem weltweit einzigartigen echten und unvergleichlichen Geschmack erreicht der das typisch spanische Aroma in Vollendung.

Daher genießt man durch eine Tapa mit iberischem Schinken und Tomatenpaste ein Stück spanische Kultur.

### **Иберийский окорок и томатный соус**

Тапа - это подлинно испанская закуска, представленная в нашем меню. В ее состав входят два продукта, незаменимые в испанской кухне.

С одной стороны, это - помидор (фрукт, завезенный Колумбом в Испанию во время его первых плаваний и вошедший в широкое употребление в этой стране в начале семнадцатого века), который стал символом средиземноморской кухни. Он широко распространился и стал повсеместно культивироваться благодаря своему высокому качеству и различным разновидностям. С другой стороны, это - иберийский окорок (приготовленный из свинины со средиземноморских пастбищ), с его подлинным и уникальным вкусом, не имеющим себе равных во всем мире и являющимся самым лучшим примером испанских ароматов.

Поэтому, заказывая иберийскую закуску с томатным соусом, вы открываете для себя новые грани испанской культуры.