

JAMON DE BAYONA

(Jambón a la Bayonnaise)

Ingredientes

1 jamón de 4 a 5 kls
6 decilitros de Jerez
1/2 taza de miel de abejas
1 taza de azúcar moscabada
1/2 taza de jugo de piña
jugo de 1 limón
2 latas de piña
cerezas marrasquinos
1 pan de molde

Preparación

El Jamón: Se pone el jamón en una olla adecuada y que pueda ir al horno. Se le rocía con el Jerez, poniéndolo enseguida a horno suave durante 1/2 hora, tapado herméticamente para que se impregne del aroma del vino. Pasado este tiempo, se saca del horno y se le rocía con el siguiente:

Glaseado: Se pone en una cacerola el jugo de piña, el azúcar y la miel. Se hace tomar punto flojo, se agrega el jugo de limón, y se vierte sobre el jamón, envolviéndolo todo. Se lleva a horno fuerte (450°F) más o menos 20 minutos con la olla destapada. Debe dorar formando una capa acaramela. Se deja enfriar y se glasea nuevamente, de modo que quede una superficie brillante.

Salsa Madera

Se pica una cebolla mediana y una zanahoria y se saltan ambas en mantequilla. Enseguida se echa 1/2 litro de agua, sal y pimienta, un tomate picado, una cucharada de puré de tomate, una cucharada de extracto de carne y por último un ramillete compuesto (laurel, perejil, una rama de culantro y salvia). Se deja hervir una hora. Pasado este tiempo se cuele, y se agrega el harina suficiente para que quede una crema

ligeramente espesa. Enseguida se agrega el jugo del cocimiento del jamón y si es necesario, una cucharada más de vino de Jerez. Se termina con 100 gramos de mantequilla a fin de ligar la salsa.

Se coloca el jamón en una fuente presentándolo entero sobre un zócalo. Alrededor y encima se acomodan las rodajas de piña y las cerezas. La salsa Madera, se servirá aparte bien caliente.