

JAMBON A LA BAYONNAISE Sauce Madere

Ingredientes

1 jamoncito  
4 decilitros de Jerez  
azúcar moscabada  
1 kl de arroz  
1 kl de carne sancochada y verduras para el caldo  
2 cebollas  
4 tomates  
2 latas de champignons  
1/2 kl de salchichitas de cocktail Chilin

Preparación

Se pone el jamón en una olla adecuada y que pueda ir al horno. Se le riega con el vino, poniéndolo enseguida a un horno suave durante 1/2 hora (tapada herméticamente) para que se impregne del aroma del vino. Se le baña de rato en rato. Esto es lo que llaman "Le Braisage".

Se saca del horno y se le rocía del azúcar moscabada prieta pulverizada. Se le cubre regularmente por todos lados y se pone al horno bien fuerte. El azúcar debe caramelizarse instantaneamente, envolviendo el jamón de una capa dorada. Esto es "El Glasage".

El arroz Pilaf

Preparar el arroz con dos cebollas medianas picadas muy finamente, un poco de mantequilla para saltarlas y el consomé necesario (no debe quedar muy seco, sino ligeramente húmedo). A medio cocer agregar 3 ó 4 tomates pelados, finamente picados y aplastados, luego los champignons enteros y las salchichitas ya fritas ligeramente en mantequilla. Diez minutos antes de servir rociar el arroz con 20 grs de mantequilla derretida y algo dorada.

Salsa Madera

Se pica una cebolla mediana y una zanahoria y se le salta en mantequilla. Enseguida se echa 1/2 litro de agua, sal y pimienta, un tomate picado, 2 cucharadas de salsa de tomate y 1/2 cucharada de extracto de carne y por último un ramillete compuesto. Se deja hervir un buen rato y se añade dos cucharadas de caramelo y se hace hervir una hora. Pasado este tiempo se cuele y se agrega 3 cucharaditas de harina, se hace espesar y se echa el jugo del cocimiento del jamón y 1/2 copa de vino. Se termina con 100 grs de mantequilla derretida y dorada ligeramente.

Se coloca el jamón en una fuente y se le corta en finas rajadas rociándolo con un poco de salsa y el resto se servirá aparte y bien caliente en la salsera. El arroz se presenta en una fuente honda adonándolo con las salchichitas y los champignons