

J A M O N

Preparación : Cortar el jamón, amarrarlo y calentar al horno por 10 minutos, se puede poner clavo de olor, luego glasearlo con cualquiera de los siguientes glaseados, y hornearlo en horno de 450° por 10 ó 15 minutos.

GLASEADOS:

De Naranja : ½ taza de jugo de naranja con ¼ taza de miel de maíz, 1 taza de azúcar rubia.

De Piña : Mezclar 1 taza de piña triturada con 1 taza de azúcar rubia.

De Mermelada: 1 taza de mermelada de albaricoques, melocotones, naranja o piña.

De Vinagre : ½ taza de vinagre, 1 taza de azúcar rubia.

A cualquiera de estos glaseados puede añadirsele: 1 cucharadita de mostaza y ¼ de cucharadita de clavo de olor.

Glaseado

Ficante : Freir 1 cebolla finamente picada en una cucharada de mantequilla, añadirle 2 cucharadas de azúcar, ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de clavo de olor molido, ½ taza de salsa de tomates, ¾ de taza de vino seco, 1 cucharadita de salsa Inglesa, 1 cucharada de vinagre.

Dejar hervir por 10 minutos, colar la salsa y cubrir con esta salsa el jamón.

Presentación : Una vez horneado el jamón se acomoda en la fuente y se rodea con frutas frescas y huevos hilados.

CARNE MECHADA A LA PAISANA

Ingredientes: 2 kilos de asado, 200 grs. de tocino, ramo compuesto (perejil, orégano, laurel), ½ kilo de cebollitas de sarta, 1 cucharadita de ajo molido, sal, pimienta, 2 bolsitas de champiñones, 4 zanahorias cortadas, 1 taza de cebollas picadas, 1 vaso de vino blanco, ½ cucharadita de azúcar, 4 cucharadas de mantequilla, canela, 6 alcachofas (fondos), jugo de 1 limón.

Preparación : La carne se mecha con el tocino, se condimenta con sal, pimienta, ajo y jugo de limón, se deja en un recipiente por toda la noche, junto con la cebolla picada. En una olla se calienta la mantequilla y se dora el trozo de carne junto con la cebolla y el tocino que sobró agregándole agua caliente lo suficiente para cubrir y dejar hervir 1 hora más o menos. Luego colar el caldo, agregarle 1 pastilla Maggi, el vino, ramito compuesto, las cebollitas ya peladas, las zanahorias, canela, tapar bien la olla y dejar hervir en fuego lento, luego agregarle los champiñones y alcachofas y 2 cucharadas de harina disueltas en agua para espesar la salsa. Cortar la carne muy fina y presentar con todas las verduras y con el siguiente Puré de Zapallitos Italianos :

Puré de Zapallitos Italianos

Ingredientes: 6 zapallitos tiernos, ½ taza de aceite, 1 cucharadita de ajos, 2 cucharadas de queso parmesano, pimienta sal.

Preparación : Se pelan los zapallitos y se cortan muy fino. Se frien los ajos en el aceite, agregándole los zapallitos, dejándolos cocinar en su jugo, si es necesario se le agrega un poco de leche, luego se sazona con sal, pimienta y el queso parmesano.

LOMO DE CHANCHO ADOBADO

Ingredientes: 1 lomo o pierna de chanco, ¾ de taza de jugo de naranja agria, 1 cucharadita de ajo, 2 cucharadas de perejil picado, 3 cucharadas de ají fresco molido, 1 cucharadita de pimentón, 1 hoja de laurel, 1 vaso de vino blanco, 2 cucharadas de aceite, ½ cucharadita de orégano, 1 cebolla grande cortada, ½ taza o más de caldo, ají-no-moto, pimienta dulce, pimienta blanca, sal.

Preparación : Poner en un tazón el pimentón, revolver agregándole el vino hasta disolver, luego el jugo, aceite y todos los ingredientes, mezclar y rociar con esta preparación el lomo, y dejar toda la noche. Al día siguiente retirar una parte del adobo, acomodar el lomo en una asadera, introducir al horno de 370° hasta que esté a punto, rociar con el jugo constantemente, si quedara el jugo muy suelto se espesa con 1 cucharadita de harina. Se corta el lomo, se acomoda en la fuente y se rocía con el jugo. Los ingredientes con los que se prepara se pueden doblar según los kilos de carne.

LOMO A LA CUBANA

Ingredientes: 1 lomo, el jugo de 1 naranja agria, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 460 grs. de jamón, 6 huevos, ½ cucharadita de sal, 3 cucharadas de aceite.

Preparación : Corte el lomo que quede en forma de un solo bistec grande, adóbelo con los ajos machacados, la naranja agria y cebollas por lo menos 2 horas.

Ingredientes: ½ taza de aceite, 1 cucharada de vinagre, sal al gusto y pimienta al gusto, 1 rama de orégano, 1/8 de cucharadita de comino, 1 hoja de laurel, 1 taza de vino, 1 taza de caldo (de cubito).

Preparación : Bata los huevos con la sal y haga 3 tortillas finitas, utilizando una cucharada de aceite para cada una. Extienda la carne y coloque sobre ella las lascas de jamón y las tortillas, enrolle como si fuera un pionono, amárrelo con un cordelito, asegurando los extremos para que no se salga el relleno, caliente el aceite y dore la carne, acomode en una olla y agréguele todos los demás ingredientes indicados más arriba, junto con las cebollas del adobo, el caldo y vino. Déjelo cocinar a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Sírvalo con puré de papas o verduras saltadas en mantequilla.
