

JAMON EN EMPANADA AL CHAMPAÑA

Ingredientes:

1 jamón
1 taza de champaña

Preparación:

Rocear el jamón con el licor, introducir al horno por cinco minutos, dejar enfriar y envolver en una capa de pasta, cubrir la superficie con recortes, pasar con huevo mezclado con leche introducir al horno hasta que la pasta esté cocida, servir con la salsa, con champignones y trufas.

Pasta:

225 grs de harina
150 grs de manteca
agua con sal

Mezclar la harina y manteca con el cuchillo agregarle el agua con sal ponerlo en una servilleta darle unos ajustones, poner en la mesa, pasarle el rodillo 2 veces, dejar reposar 5 minutos.

Salsa:

1 kl de huesos
100 grs de corteza de tocino

Hacer dorar en el horno los huesos y tocino junto con 1 cebolla y 1 zanahoria cortadas, agregarle agua 2 litros, dejar enfriar lentamente, sazonar con pimienta, sal, 1 hoja de laurel, 1 de orégano, 1 de perejil, ya reducido el caldo, colar, agregarle los champignones saltados en mantequilla, 1 cucharadita de sustancia de carne, 1/2 taza de champaña, ligar con un poco de harina dejar hervir unos minutos, espumando la salsa, luego agregarle 2 cucharadas de mantequilla.

JAMON GLACEADO "A LA TORONJA"

Ingredientes:

1 jamón de 3 á 4 K.
1 taza de Jerez.
1/2 taza de miel de abejas.
2 latas de piña para decorar.
Cerezas marrasquinos.
1 taza de azúcar rubia.
1/2 taza de jugo de toronja.
Jugo de 1 limón.
1 pan de molde para el zócalo.

Preparación:

Se acomoda el jamón en una olla que pueda ir al horno con tapa. Se rocía con Jerez, y lleva al horno de 250°F por 1/2 hora, tapado. Pasado este tiempo, se retira del horno, deja entibiar y rocía con lo siguiente: En una cacerolita se pone el jugo de toronja, el azúcar y la miel, se deja tomar punto flojo, agrega el limón y vierte sobre el jamón (solo la 1/2 de la preparación). Se pone al horno 450°F por m/m 20 m' con la olla destapada. Debe dorar formando una capa un poco acaramelada. Se deja enfriar y se glacea nuevamente con el resto de la preparación, de modo que quede brillante. Se coloca el jamón (que previamente antes de prepararlo se habrá cortado y amarrado) en una fuente sobre un zócalo de pan forrado en platina. Alrededor y encima se acomodan las piñas y marrasquinos.