

5.Mayo.2018

JAMON ASADO CON SALSA DE TAPERIA

INGREDIENTES

- Una pieza de jamón fresco sobre 2 kilos si es posible sin hueso ni piel
- sal , pimienta , ajo y cilantro para adobarlo por lo menos 4 horas antes de asarlo
- Ingredientes para la salsa:

3 CEBOLLAS MEDIANAS
2 ZANAHORIAS MEDIANAS
1 PIMIENTO ROJO MEDIANO
1 PIMIENTO VERDE MEDIANO
2 TOMATES BIEN MADUROS
2 CUCHARADITAS DE

PIMENTON DULCE ...
1(2 VASO DE VINO BLANCO SECO 1/2 VASO DE
VINAGRE DE VINO BLANCO
1 CUCHARADITA DE OREGANO Y OTRA DE
TOMILLO

PREPARACION

Lo primero es adobar la pieza de jamón y esperar el tiempo necesario para que tome los sabores ...

Mezclamos todos los ingredientes del adobo con un poco de vino blanco ..hacemos una pasta y la untamos

...

Preparamos una fuente de asar y en el fondo ponemos picadas todas las verduras ... cebolla , zanahoria , pimiento rojo, verde y los tomates maduros. Añadimos 1 vaso de agua templada

Ponemos encima la pieza de jamón adobada y metemos en el horno que tenemos precalentado a 190 grados. El tiempo va en función de cómo se vaya haciendo, puede ser mínimo 1 hora o 1,30 horas , o 2.....tiene que hacerse bien .

En el momento que se está haciendo si se seca el fondo donde están las verduras se añade otro vaso de agua... siempre tiene que estar con liquido...

Una vez que tengamos el jamón a nuestro gusto lo sacamos y dejamos templar para que se pueda cortar mucho mejor en rodajas....

En un recipiente echamos todas las verduras y el líquido de asar, trituramos todo hasta hacer la mezcla un poco espesa.

La metemos en una olla, echamos el vinagre y dejamos que reduzca hasta la mitad. Veremos que espesa, probamos de sal y añadimos la cucharada de tomillo y orégano. Dejamos templar.

Mientras como acompañamiento cocemos unas pocas patatas nuevas sin piel

Es el momento de cortar en rodajas la pieza de jamón del grosor a gusto de cada uno. Y calentar bastante la salsa que echaremos por encima de las rodajas de jamón. Yo lo acompañé con las patatas cocidas y el pan de trigo que hice.

BIZCOCHO DE POLENTA CON GLASEADO DE NARANJA

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 110 gr. de azúcar

- 3 huevos
- 110 gr. de mantequilla
- 1/2 naranja
- 225 gr. de polenta
- 6 gr. de levadura
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla

Para el glaseado de naranja:

- 150 gr. de azúcar glass
- 3 cucharadas de zumo de naranja

ELABORACIÓN

Derretimos la mantequilla al fuego o en el microondas y dejamos que se enfríe.

Engrasamos con spray desmoldante o con un poco de mantequilla un molde rectangular y reservamos.

Precalentamos el horno a 170°C.

Batimos juntos los huevos con el azúcar durante 5 minutos aproximadamente ó hasta observar que los huevos han aumentado de tamaño y su color es ligeramente blanquecino.

Añadimos ahora la mantequilla que teníamos reservada y continuamos batiendo.

Sin parar de batir, añadimos la ralladura y el zumo de media naranja, así como el extracto de vainilla.

Ahora incorporaremos la polenta, la sal y la levadura y batiremos unos segundos hasta lograr que se incorporen bien todos los ingredientes.

Vertemos la mezcla en el molde que teníamos reservado y lo introducimos en el horno durante 45 minutos aproximadamente.

Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Mientras el bizcocho se enfría, vamos a ir preparando el glaseado de naranja y para ello tamizamos el azúcar glass y le añadimos el zumo de naranja. Removemos con ayuda de una cuchara hasta observar que no queda ningún grumo de azúcar. Deberíamos obtener una consistencia más o menos espesa, parecida al yogur griego.

Verter el glaseado por encima del bizcocho una vez que éste se haya enfriado completamente.