



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Jamón Cocido

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	trozo	Carne magra de cerdo	Mínimo un 1 kg.
30	grs	Sal fina	Se usaran 30 grs por cada kg de carne.
1	cdita	Pimienta	
1	cdita	Romero	
1	cdita	Cebolla en polvo	
1	hoja	Laurel	
1	lt	Agua	

#	Preparación:
1	En un litro de agua colocar todas las especias y llevar a fuego alto por un minuto. Reservar.
2	Espolvorear la sal en toda la carne y masajear por aproximadamente un minuto. Transcurrido ese tiempo refrigerar por 24 horas.
3	Transcurridas las 24 horas enjuagar perfectamente y colocar el trozo de carne a remojar en un bowl con agua muy fría durante media hora.
4	Secar perfectamente con un paño de cocina y con la ayuda de una jeringa inyectar agua de especias (fría) por toda la carne.
5	Nuevamente secar con toallas de cocina el excedente de agua de especias y envolver en papel encerado, dando forma redonda.
6	Con papel film terminar de formar el cilindro apretando lo más posible. Repetir el envuelto 2 ocasiones

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

	más para evitar que el agua de cocción penetre en la carne.
7	Poner a fuego alto una olla con agua, donde quepa el trozo de carne envuelto y sumergirlo cuando esté el agua muy caliente (sin que llegue a hervir).
8	Dejar en el fuego por una hora, evitando siempre que el agua hierva (para lograrlo, alterne la intensidad del fuego).
9	Es importante tener en cuenta que cada kilogramo de carne debe cocerse por una hora, por lo que mientras mayor sea el peso del jamón, mayor tiempo de cocción necesitará.
10	Transcurrido dicho tiempo de cocción se debe sacar del agua y dejar enfriar a temperatura ambiente. Posteriormente llevar a refrigeración por 24 horas para terminar de compactar la carne.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Jamón al Vino Tinto

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	pza	Jamón	Tamaño y sabor a elección libre
1	diente	Ajo	Grande
		Clavo de olor	Cantidad al gusto para decorar.
3	cdas	Miel	Abeja o agave
2	tzas	Jugo de naranja	Natural
50	gr	Mantequilla	
1 1/2	tza	Vino tinto o vino de jerez	
4	cdas	Azúcar morena o mascabado	
		Para el gravy.	
		Liquido sobrante de preparación del jamón	
1	cda	Azúcar	Opcional.
1	chorrito	Vino tinto	
½	tza	Agua	
2	cdas	Maicena	
		Utensilios:	
		Cacerola grande y pequeña	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



		Licuada	
		Cuchillo	
		Pala de madera	
		Cuchara	
		Charola	
		Colador	

#	Preparación:
1	Moler en la licuadora una taza de jugo y el ajo. Reservar.
2	En una cacerola poner la mantequilla a fuego bajo e incorporar lo molido a la mantequilla. Dejar hervir por un minuto aproximadamente.
3	Agregar el resto del jugo, azúcar, miel. Hervir por 3 minutos más y bajar el fuego.
4	Agregar el vino tinto y seguir moviendo por aproximadamente 3 minutos. Quitar del fuego y reservar.
5	Hacer al jamón cortes diagonales para formar rombos. En la intersección de cada rombo enterrar un clavo de olor.
6	Poner el jamón en la cacerola donde está nuestra preparación y a fuego medio ir bañando el jamón hasta terminar la caramelización.
7	Nota: En este punto separar aproximadamente una taza y media del preparado para preparar el gravy.
8	Poner en una cacerola para decorar y enfriar.
#	Preparación del gravy.
1	Colar la taza y media del preparado y reservar.
2	Poner en una cacerola las dos cucharadas de azúcar y el preparado ya colado a fuego medio.
3	En el agua disolver perfectamente la maicena e incorporar a la cacerola con el azúcar.
4	Mover constantemente y esperar a que se cueza la maicena; bajar a fuego bajo y agregar el vino tinto.
5	Hervir por 2 minutos más y reservar.
6	Utilizar este gravy para bañar cada corte de jamón.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.