

LA RECETA

Jamón fresco de cerdo a la sidra

CULTURA

24_07_2021



Ingredientes para 6 personas:

- Una porción de jamón fresco cortada transversalmente en el muslo (6 cm de grosor)
- 1/2 litro de sidra de manzana

- Ajo
- Tomillo
- 50 g de mantequilla
- 4 ó 5 manzanas
- Sal y pimienta negra recién molida

Preparación:

Perforar ligeramente el jamón fresco con los dientes de ajo (6 dientes cortados en trozos pequeños). Salpimentar ambos lados.

Colocar la carne en una fuente de horno. Espolvorear con tomillo y verter la sidra (1/2 litro).

Poner 50 gramos de mantequilla en trozos pequeños sobre la carne.

Hornear a 180° C durante unas 2 horas.

Dar la vuelta a la carne a menudo y rociar con el jugo de la cocción.

Pelar las manzanas, retirar el corazón y las semillas. Cortarlas en cuartos. Media hora antes del final de la cocción, añadir las a la carne cortada y continuar la cocción, cubriendo la sartén con papel de aluminio.

Servir la carne rodeada de las rodajas de manzana.

(También se puede hacer esta receta con un simple asado de cerdo).