

Las cenas navideñas en casa son siempre multitudinarias, motivo por el cual no procede hacer un menú sofisticado de platos que hay que preparar, emplatar y servir en el último momento. Ya lo he intentado otros años y la paliza no compensa el resultado. Por eso este año decidí cocinar un jamón asado al horno.

Tras consultar varias recetas observé que en la mayoría se aconsejaba cocer el jamón antes de asarlo, pero este método no acababa de convencerme puesto que de esta forma las grasas se precipitarían perdiendo jugosidad y sabor. Por lo que decidí aplicar el método del asado a baja temperatura siguiendo la escala del exitoso libro de McGee (número uno en las listas de No Ficción!!) , el mismo procedimiento que tanto éxito nos ha proporcionado con el roast beef.

La víspera se adoba la pata embadurnándola con una mezcla de pimienta negra, pimentón, ajo y manteca. Posteriormente se practican unos cortes paralelos en la piel y otros transversales, de forma que quede toda piel dividida en rombos. A continuación se incrustan unos clavos en las partes abiertas. Finalmente, sumergimos durante 24 horas el jamón en una marinada constituida por una mezcla de vinos blancos (jerez, cava...básicamente todo lo que había abierto por casa susceptible de ser utilizado para cocinar), hierbas y especias: Romero, laurel, pimientas varias...

Al día siguiente colocamos el jamón, con la piel hacia arriba, sobre una rejilla de horno debajo de la cual disponemos una bandeja para recoger los jugos que se vayan produciendo durante el asado y en la que depositaremos un par de cebollas picadas en gajos y unas patatas que se irán asando a la vez que el jamón y que posteriormente constituirán la salsa y la guarnición respectivamente. Todo ello lo metemos en el horno a baja temperatura durante unas seis horas, controlando (para esto el termómetro es indispensable) que la temperatura interna nunca pase de los 55°C.

Cada cierto tiempo rociaremos la piel del jamón con la marinada para que se forme una corteza crujiente y apetitosa.

Una vez asado lo dejamos reposar durante un par de horas para que se asienten los jugos y procedemos a cortarlo sobre un jamonero de forma que todas las lonchas lleven una parte proporcional de piel y lo acompañaremos de las patatas asadas y la salsa procedente de triturar las cebollas asadas junto con los jugos que ha soltado el jamón al asarse.

Este método de cocción a baja temperatura es inmisericorde con las carnes de baja calidad, pero hacerse con una pata de cerdo ibérico es prácticamente imposible, al parecer los dedican a más altos destinos ;- ) por lo que os recomiendo que le pidáis a vuestro carnicero que os suministre el mejor género disponible.

Como con todo buen asado, al día siguiente dispondremos de una magnífica segunda vuelta en forma de sándwich frío.

Que os aproveche.

Nopisto

Aquí tenéis una sencillísima. Un par de rebanadas de buen pan de molde (el de la foto es de una panadería, no es industrial) ligeramente tostadas y untadas de una salsa realizada con salsa mahonesa, un chorrito de ketchup Heinz, un chorrito de salsa worcestershire (aka Perrins) y una cucharadita de mostaza de Dijon. Como relleno, varias capas de lechuga, rodajas de tomate y dos capas de carne cortada todo lo fina que se pueda conseguir.

Se aplasta un poquito para que no se nos escape el relleno y a comer

Comentario from: nopisto [Miembro]

Para mi la salsa obligatoria en el sandwich es una buena mostaza picante inglesa. Los pepinillos también son altamente agradecidos. Otro must es la horseradish

Comentario from: Ligasalsas [Visitante] · <http://ligasalsas.blogspot.com>

Yo emulsiono con una mayonesa un poco de mostaza de Dijon, añado alcaparra, cebolleta y pepinillos cortados finamente.

Nuri, yo más que una salsa agridulce le pondría una cebolla caramelizada o una reducción de vino tinto.

Lurka, yo puse el horno a la mitad de su potencia, y según iban subiendo los grados lo fuí bajando para ir controlando la inercia calorífica en el centreo de la pieza. Pero si te digo la verdad, creo que la temperatura del horno y el tiempo dan un poco igual, lo importante es que el centro de la pieza nunca llegue a 60°, ahí ya no hay vuelta atrás y te has quedado sin asado.

dices, pero quizás recomendarte que para cerdo, se deberían alcanzar temperaturas centrales de 60-65 C.

En cuanto al cerdo asado, a partir de 60° creo que tendríamos un problema porque la carne se nos pasaría de punto y perderíamos jugosidad