

Jamón asado con patatas

Descripción

Lo que os quiero comentar de esta receta es que hay que tener **mucha paciencia** porque tarda en hacerse. La pieza que he asado es la **babilla**, es una parte del jamón de cerdo. Es una pieza gorda, aunque según el carnicero es jugosa. Es la que me recomendó.

Aunque, claro esta, podéis hacer este asado con otro tipo de carne: Cordero, ternera...
Aquí se admiten sugerencias y cada uno tiene su gusto.

Ingredientes:

(Para cuatro personas)

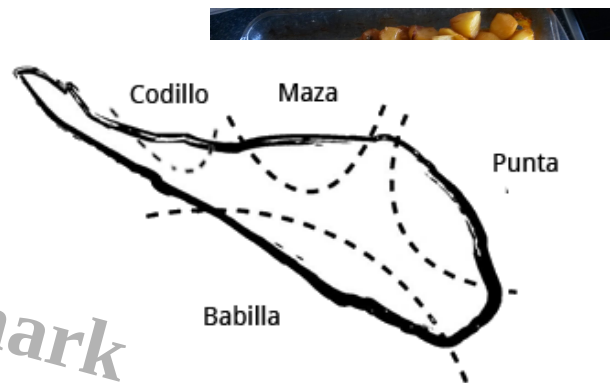
- * 1 pieza de babilla de cerdo de aproximadamente 1.700 gr.
- * 1 cebolleta mediana.
- * 1 manzana, la que os guste. Reineta no me gusta mucho para los asados, es muy ácida.
- * Patatas, la cantidad según los comensales y el tamaño de las patatas, yo las pongo a ojo.
- * Aceite de oliva, sal, tomillo, orégano, brandy o coñac.

Preparación:

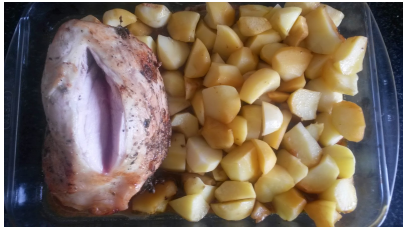
Dejar macerar, en el frigo, toda la noche anterior a la preparación de la receta, la carne sazonada, con la cebolleta, el tomillo, orégano y el brandy. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.



Sacamos y colocamos nuestra pieza de carne en el recipiente de horno y volcamos todo el contenido: el jugo que tenga, la cebolleta y las hierbas aromáticas. Le ponemos un chorro de aceite de oliva por encima y lo metemos al horno, a 180°C, calor arriba y abajo y en la parte central del horno.



En un vaso ponemos la mitad de brandy y la otra mitad de agua y con ello vamos rociando nuestro asado cada 20 minutos aproximadamente. Mientras se va haciendo, pelamos las patatas y la manzana y las cascamos de forma que hagan **clac**, en trozos que no sean muy pequeños y las sazonamos. Cuando nuestro asado lleve una hora en el horno, lo sacamos y le añadimos las patatas y la manzana.



Si vemos que se ha secado el recipiente, le echamos un poco de agua, el brandy del vaso (si es que tenemos todavía) y un poco más de aceite sobre las patatas. El recipiente del asado no debe quedarse **nunca seco**. Y lo volvemos a meter en el horno, durante por lo menos otra hora y media.



Lo vigilarémos y cada media hora, iremos dando la vuelta a la carne y a las patatas. Nos ayudaremos de una cuchara para echarle líquido por encima. Si veis que la bandeja se seca echar agua, pero sin pasarnos.

Consejo: Lo más importante para hacer un buen asado es la **paciencia**. Debemos estar pendientes de él y sobre todo vigilar que **no se quede**

seco.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 9, 2014

Autor

admin