Baguette de manteca con jamón glaseado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clavo De Olor: A gusto
Oporto: 500 cc
Azúcar Negra: 500 grs.
Mostaza de Dijon: 200 g
Jamón cocido, pieza de 3 k: 1 Unidad

Baguette

Sal: A gusto
Harina: 600 grs.
Levadura: 40 grs.
Leche: 1 Taza
Azucar: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Bebida sugerida

Cava Reserva Brut:

Sandwiches

Mostaza en grano: 1 cda.
Sal: A gusto
Jamón glaseado: 500 g
Tomates: 2 Unidades
Mostaza en polvo: 1 cda.
Miel: 50 grs.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Baguettes: 6 Unidades
Lechuga: 1 Planta
Mayonesa: 200 g
Queso Gruyere: 200 g

Preparación de la Receta

- Descarte el cuero del **jamón** y realice cortes superficiales sobre la grasa formando un cuadrillé.
- Acomode el *jamón* en una asadera con la grasa hacia arriba.
- Pincele toda la superficie con la *mostaza*
- Hinque clavos de olor en las incisiones de la grasa.
- Cubra con el azúcar y bañe con el *Oporto*.
- Cocine en el horno caliente durante 1 hora aproximadamente.
- Bañe con sus jugos de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Deje enfriar antes de consumir.

Baguette

- Disuelva la *levadura* con la leche tibia.
- Corte la **manteca** en cubos.
- En la mesada forme una corona la *harina*, el azúcar, la sal y el aceite.
- Vierta la leche con la *levadura* en el centro y mezcle un poco.
- Incorpore la *manteca* y los huevos.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Agregue más *harina* de ser necesario.
- Cubra con un lienzo y deje duplicar su volumen en un lugar tibio.
- Desgasifique la masa y corte en porciones.
- Forme las baguettes con las palmas de las manos
- Acomode en una placa, rocíe con agua y realice cortes en la superficie.
- Deje levar nuevamente y cocine en el horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

Sandwiches

- Cocine los huevos en agua durante 8 minutos, pele y pique.
- En un bowl mezcle los huevos duros picados con la *mayonesa*, sal
- En un bowl mezcle las mostazas con la miel
- Corte los tomates en rodajas.
- Corte el *jamón* en *fetas*.
- Corte el queso en láminas
- Corte las baguettes al medio y unte la miga con la mezcla de miel y *mostaza*.
- Sobre una cara del pan acomode *fetas* de *jamón*, encima unte con el *huevo* con *mayonesa*, rodajas de *tomate*, láminas de queso y hojas de *lechuga* por encima.
- Cierre los sandwiches.

Presentación

- Sirva en platos individuales cortados al medio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguette-de-manteca-con-jamon-glaseado