Cojinova a la sal de hierbas y paquetitos de espárragos con jamón.



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 4 Unidades
Orégano: 4 cda.
Cojinova de 2 kilos: 1 Unidad
Merken: 4 cda.
Tomillo: 4 cdas.
Sal: 4 kg
Jamòn crudo: 2 Fetas

Preparación de la Receta

- Mezclamos la sal con las hierbas (un poco de *chile*, *cilantro* y romero) y el *merken* haciendo una base en una placa con altura
- Podemos agregar ralladura de *limón*, recordando siempre no llegar hasta lo blanco, que tiene un sabor amargo
- Ponemos en un huequito la cojinova limpia de tripa (pero entera y con su piel) y la cubrimos por completo con la sal
- Si es necesario, agregamos más sal para cubrirla bien
- Luego mojamos un poco la sal para que se apelmace y compacte durante la cocción
- A continuación, envolvemos la placa con papel de aluminio para generar un efecto horno
- Luego, ponemos brasas encima y debajo de la placa
- Cocinamos por 30 minutos.
- *Guarnición* con espárragos verdes y **jamón** (o *lomo* curado)
- Hervimos los espárragos, los cortamos por la mitad y los envolvemos en *jamón* crudo
- Con *espárrago* blanco la combinación con el *jamón* no es tan feliz
- Cocinamos los espárragos envueltos en una sartén con aceite de oliva en poca cantidad, durante unos pocos minutos.
- Transcurridos los 30 minutos de cocción de la cojinova, quitamos los bloques de sal que la cubren
- Luego, le retiramos la piel
- Si el punto de cocción es el adecuado, debe salir con facilidad, lo mismo que su carne
- La servimos en un plato acompañándola con los espárragos y un poco de *cilantro* para que aporte verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cojinova-a-la-sal-de-hierbas-y-paquetitos-de-esparragos-con-jamon