Jamón de cerdo con salsa de jengibre y cerveza negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cuarto trasero de lechón: 1 Unidad
Mostaza: 50 g
Miel: 100 grs.
Estragón: 4 Ramas
Cuarto delantero de lechón: 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Miel: 1 cda.
Estragón fresco:
Jengibre: 30 g
Cerveza negra: 50 cc
Mostaza: 1 cda.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Batatas medianas: 4 Unidades
Choclo cremoso: 1 Lata
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las pezuñas de los curtos y realice cortes superficiales sobre el cuero
- En un recipiente de barro mezcle la miel con la *mostaza* y caliente sobre las brasas
- Selle la carne sobre la parrilla caliente comenzando por el lado del cuero.
- Baje la intensidad de las brasas, de vuelta la carne, pincele con el aderezo de *mostaza* de tanto en tanto, disponga ramas de *estragón* sobre la carne y termine la cocción por ambos lados.

Salsa

- Pele y pique el **jengibre**.
- Desgrane el *estragón* y pique.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *jengibre*.
- Deglase con la cerveza.
- Agregue la *mostaza*, la miel, la sal, la pimienta y el *estragón*.

Guarnición

- Pique la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Desgrane le *choclo*.
- Mezcle la *cebolla* con los granos de *choclo* y el *choclo* cremoso.
- Salpimente
- Corte las batatas al medio a lo largo.
- Envuelva con papel aluminio formando una especie de barquillo, dejando la pulpa libre.
- Disponga sobre la pulpa de la *batata* la mezcla de *cebolla* y *choclo*.
- Cocine sobre las brasas.

Presentación

- Sirva la carne en una fuente.
- A los costados sirva las batatas.
- Acompañe con las batatas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jamon-de-cerdo-con-salsa-de-jengibre-y-cerveza-negra