Jamón glaseado con muffins de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pata de cerdo (de 2kg): 1 Unidad

Ensalada

Sal: A gusto
Azúcar Negra: 2 cdas.
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Repollo colorado: 1/2 Unidad
Vinagre: 2 cdas.

Glaseado

Jerez: 4 cdas.
Azúcar Negra: 250 grs.

Muffins de mostaza

Leche: 150 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina integral: 50 Cantidad necesaria
Harina Leudante: 225 g
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cda.
Yoghurt natural (o griego): 125 cc
Salsa Inglesa: Unas gotas
Queso Cheddar: 150 g
Sal: Una pizca
Queso rallado:
Mostaza en polvo: 2 cda.
Aceite de girasol: 6 cdas.
Polvo de hornear: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Lave bien la pata de *cerdo* y coloque en remojo en la heladera cubierta con agua fría durante 12hrs
- Para desangrar.

- Retire del agua y seque bien.
- Coloque en una *cacerola* con agua fría y lleve a hervor calculando cada 400gr de pata de *cerdo* 20 minutos de cocción.
- Retire y con un cuchillo filoso separe la capa gruesa de piel, dejando un poco de grasa.
- Forme una cuadrícula en la parte superior de la pata, coloque en un fuente de horno y con un pincel pinte con el glaseado.
- Cocine en horno a 170° durante 1 hora 15´ aproximadamente pintando a cada tanto con el glaseado.
- Retire cuando la pata esté crocante y deje reposar unos minutos.
- Corte en *fetas*.

Glaseado

- Coloque el azúcar y el jerez en una olla a fuego medio, revuelva, deje que se disuelva el azúcar y que se forme un glaseado.

Ensalada

- Corte el *repollo* en tiras finas
- En un bowl coloque todos los ingredientes mezcle bien y reserve unos momentos para que tome sabor.

Muffins de mostaza

- Ralle el quedo cheddar.
- Coloque los secos en un bowl y mezcle bien.
- En otro bowl bata los ingredientes líquidos, e incorpore a los secos, mezclando bien hasta obtener una masa grumosa.
- Con una cuchara coloque la masa dentro de pirotines hasta la mitad de su capacidad y luego dentro de un molde *redondo* de budín para contener los muffins y para que queden parejos.
- Lleve a horno a 200° durante 20 minutos.
- Retire del horno, espolvoree con queso rallado y salsa inglesa y lleve un minuto más a horno para *gratinar*.

Presentación

- Sirva la ensalada formando un colchón en la base del plato, encima las *fetas* de **jamón** y acompañe con los muffins.

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