

# 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 *cacero* 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 queso 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>