

Pan faluche con jamón de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Confitura de uva

Sal de mar: 1 cdita.
Vino Blanco: 2 Tazas

Uvas blancas sin semillas: 1 k
Azucar: 1/2 k

Masa

Extracto De Malta: 20 g
Sal: 25 g
Levadura: 20 grs.

Agua: 600 cc
Harina 000: 1 k
Masa madre: 200 g

Relleno

Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 L
Ajo: 6 Dientes
Escarola fina: A gusto

Mostaza de Dijon: A gusto
Sal gruesa: 1 k
Salvia: 15 Hojas
Pata de cerdo: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada, forme un volcán y espolvoree los bordes con sal, en el centro incorpore la *levadura*, masa madre, extracto de *malta* y agua de a poco, comience a unir los ingredientes y añada agua a medida que necesite, luego amase durante aproximadamente 20 minutos, hasta obtener una masa lisa, deje reposar en un lugar calido

durante 1 hora.

Relleno

- En una olla grande coloque 10 litros de agua tibia, incorpore la sal gruesa y mezcle hasta diluirla, luego agregue la pata de **cerdo** y deje reposar durante 48 horas.
- Transcurridas las horas de reposo deseche el agua y realice sobre la pata unas incisiones en forma cuadriculada.
- Pele los dientes de *ajo* y distribúyalos junto con las hojas de salvia dentro de las incisiones.
- Sobre una placa grande coloque una base de madera de cajón de fruta, encima extienda una hoja bien larga de papel aluminio, el lado brillante hacia arriba, sobre este acomode la pata, espolvoree con sal gruesa de ambos lados, pimienta y bañe con vino blanco, cubra con el resto de papel y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 6 a 7 horas, se calcula 1 hora de cocción por kilo de carne.

Confitura de uva

- Coloque en una *cacero/a* las uvas con piel, agregue azúcar, sal y vino blanco, cocine en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno, sazone con pimienta y deje enfriar.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa sepárela en bollos de 150 gramos cada uno y deje reposar nuevamente 15 minutos.
- Una vez que la masa reposo estire con las manos los bollos logrando darle forma de discos y deje reposar 1 hora.
- Cocine luego los panes en horno precalentado a 220°C hasta que se inflen
- Terminada la cocción retírelos del horno y déjelos reposar sobre una bolsa de arpillera
- Una vez fríos los panes córtelos por la mitad.
- Pasadas las horas de cocción de la pata de *cerdo* retire del horno, déjela reposar unos minutos para que los jugos se asienten, retire el cuero y luego córtela en *fetas*.

Presentación

- Coloque dentro de los panes unas *fetas* de *cerdo*, unte con *mostaza* de diujón y agregue las hojas de escarola
- Sirva los sándwich en una fuente.
- Acompañe con la confitura de uvas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-faluche-con-jamon-de-cerdo>