

Jambon de Porc – Preparare la Cuptor [FRAGED și SUCULENT] + Piure FIN și PUFOS



Jambon de Porc – Preparare la Cuptor [FRAGED și SUCULENT] + Piure FIN și PUFOS



- 1,5 kg jambon de porc
- 2 cârnaciori afumați
- 200 ml vin roșu
- 1 căciulie de usturoi
- 3 frunzulițe de dafin
- 5-6 frunzulițe de salvie verde sau uscată
- 4-5 firicele de cimbru verde, sau uscat
- 100 g magiun de prune, sau gem de mere, gutui, piersici, etc.
- 1 linguriță de boia dulce afumată
- 1 lingură de piper proaspăt rășnit
- 1 linguriță cu vârf de pastă de tomate (bulion)
- 10-12 g sare, sau după gust

Ingrediente pentru piure:

- 2 kg cartofi
- 150-200 ml lapte cald
- 200 g unt 82% grăsime
- 50-100 g parmezan
- sare și piper după gust

Ingrediente salată:

- dovlecel
- morcov
- țelină
- ulei, sare, zeamă de lămâie, după gust

1. Începeți cu mărunțirea unei căciuli de usturoi și puneți-o într-un mojar.



2. Adăugați o lingură de sare de mare și o lingură de piper.

3. Mărunțiți amestecul în mojar, apoi adăugați o linguriță cu vârf de pastă de tomate sau bulion și o linguriță de boia dulce afumată. Amestecați din nou.

4. Adăugați aproximativ 4 linguri de magiun de prune și 50 ml de ulei de floare-soarelui. Amestecați până se omogenizează.

5. Turnați aproape 200 ml de vin roșu în amestec și omogenizați.



Pregătirea Jambonului:

1. Așezați jambonul într-o tavă.



2. Tăiați câteva crenguțe de cimbru, frunze de salvie și frunze de dafin, apoi tocați-le grosier.

3. Tăiați 2 cârnăciori afumați în bucăți de 3 cm.

4. Faceți împunsături în jambon și împănăți-l cu bucățile

de cârnăcior.

5. Presărați ierburile aromatice tăiate peste jambon.
6. Turnați amestecul din mojar peste jambon, asigurându-vă că acoperiți întreaga bucată de carne.



7. Acoperiți jambonul și lăsați-l la frigider pentru cel puțin 3 ore, ideal peste noapte.
8. După marinare, acoperiți jambonul cu folie pentru copt și gătiți-l în cuptor la 180 de grade Celsius timp de 2 ore. După o oră și jumătate, scoateți folia pentru a permite formarea unei cruste.



Prepararea Piureului de Cartofi:

1. Fierbeți cartofii cu sare.
2. Pasați cartofii și adăugați aproximativ 200 g de unt la temperatura camerei, 100-120 ml de lapte cald și aproximativ 50 g de parmezan ras. Amestecați bine pentru a obține un piure pufos.



3. Tăiați jambonul în bucăți generoase.
4. Serviți jambonul alături de piureul de cartofi și o salată asortată.

