



Filetes de Jamón al Whisky

Ingredientes para 4 personas: 1 kg. de filetes de jamón de cerdo, 225 ml. de whisky, 1 cebolla mediana, 6 dientes de ajo, 250 ml. de caldo de ave, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharada de harina, aceite de oliva y sal.

Preparación: En una cacerola baja se pone a pochar la cebolla picada en juliana fina con un poco de aceite. En otra sartén se añade aceite, se fríen los ajos picados finos, se sacan y se reservan. En ese mismo aceite, se dora los filetes de jamón por ambos lados y se reservan con los ajos. A continuación con el aceite restante se añade las cucharadas del zumo de limón y el whisky, dejaremos reducir un poco para que se pierda el alcohol. En la cacerola que pochamos la cebolla se le añade una cucharada de harina y se dora un poco para que no quede sabor a harina cruda. Por último, se le añade a la cacerola los filetes, los ajos, la reducción que acabamos de hacer en la sartén con el zumo de limón y el whisky y el caldo de ave. Dejamos cocer todo sobre 15 a 20 minutos a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Autora de la receta: Ana Delgado Higuera

Supermercado masymas 45 - Los Villares