

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/jam%c3%b3n-de-york-con-salsa-de-jerez.html>

Jamón de York con salsa de Jerez

INGREDIENTES

- 4 lonchas gorditas de jamón de york
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña en rodajas finas
- 1 cucharada rasa de harina
- 250 Cl. de agua
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 vaso (de los de vino) de jerez
- 1 cucharada de mantequilla
- sal

PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una sartén grande y pochar la cebolla removiendo constantemente para que se ponga transparente y no se queme.

Espolvoree por encima la harina y añada poco a poco el agua, la salsa de soja y el jerez evitando que se formen grumos.

Deje que cueza unos cinco minutos más y pase la salsa por un colador de agujeros grandes para que sólo retenga la cebolla.

Volver a poner en la sartén y añadir las lonchas de jamón formando rollitos. Regar bien con la salsa para que se calienten.

Apagar el fuego, añadir la mantequilla, repartirla bien y volver a regar los rollitos de jamón con la salsa.

Servir caliente o templado.

Nota

Este plato se toma templado y se convierte en un menú completo y muy rico si se acompaña de patatas fritas o asadas en el horno o también de un sencillo arroz blanco.