JAMÓN ASADO

INGREDIENTES:

1 jamón deshuesado o con hueso.

Pimentón, vino blanco, pimienta negra, orégano, tomillo, aceite oliva y sal.

En un bol ponemos todos los ingredientes mezclados y se los incorporamos al jamón. Lo dejamos a macerar un dia antes.

Metemos en el horno en una placa o bandeja el jamón y lo asamos sobre hora y media dependiendo el tamaño del jamón o del trozo.

Cuando esté asado lo sacamos para otra bandeja, lo dejamos enfriar unas 4 ó 5 horas y lo fileteamos a mano o bien en la trinchadora (cortadora de fiambre).

<u>Para la salsa:</u> La pasamos por la batidora y la colamos, la ponemos al fuego y la espesamos con un poco de maicena diluida en agua.