Receta de Jamón de Jabalí al Horno

20 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta fantástica receta de **Jamón de Jabalí al Horno**, si tenéis oportunidad de prepararlo y os gusta, os recomiendo hacerlo porque queda muy rica y haciéndola con su tiempo necesario de cocción, resulta una carne tierna y muy apetitosa.

Ingredientes

- Jamón de jabalí (uno de 4 kg aproximadamente)
- Coñac (medio litro)
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Laurel
- Orégano
- Sal y Pimienta
- Sal de ajo

Modo de Preparación

1. La noche anterior rociar la pata de jamón con el coñac y añadir unas hojas de laurel, la sal de ajo, el orégano al gusto y dejar macerando toda la noche
2. Por la mañana temprano rociar con aceite de oliva, salpimentar y cubrir con papel de aluminio
3. Introducir al horno a 150 grados (Aproximadamente 4 horas, dependiendo del peso de la pata 1 hora por kg.)
4. A mitad del tiempo rociar con el vino blanco
5. A las tres horas realizar el "inyectado" que no es otra cosa que, utilizando una jeringuilla vamos inyectando el propio jugo a la carne por diversas partes de la pata, esto producirá una carne más blanda, sabrosa y jugosa.
6. Pasado el tiempo quitar el papel de aluminio y volver a meter al horno el tiempo necesario para que se dore
7. La carne de jabalí debe salir igual de blanda que otra carne tan solo con darle el tiempo necesario de cocción, normalmente el triple que la carne de cerdo normal
8. Servir caliente y rociada con la salsa y....buen provecho!!!