Sal de jamón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

La virtud de este polvo de jamón radica en que con muy poca cantidad aromatizarás cualquier plato

Ingredientes para 4 personas :

- 4 lonchas de jamón con grasa
- 4-6 cucharaditas de sal

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno. . Corta 2 trozos de papel de hornear. Forra una placa de horno con uno de ellos. Retira la grasa de las lonchas de jamón y extiéndelas sobre la placa forrada con papel de hornear. Cúbrelas con la otra hoja de papel de hornear y coloca encima la otra placa.. Hornea a 200º C durante 8 minutos. Trocéalas, colócalas en un molinillo y añade la sal. Tritura hasta que quede todo pulverizado.. Pásalo a un bol hasta el momento de utilizarlo. También puedes guardarlo en un bote de cristal con tapa de forma que quede herméticamente cerrado hasta el momento de su uso..