Jamón Asado

INGREDIENTES:

- 1300 G DE JAMÓN DE CERDO EN UNA PIEZA
- 2 CUCHARADAS DE ADOBO
- ½ CUCHARADITA DE TOMILLO
- ½ CUCHARADITA DE ORÉGANO
- 40 ML DE ACEITE DE OLIVA
- 150 ML DE VINO BLANCO

PROCEDIMIENTO:

1. Mezcla el adobo con el tomillo y el orégano y unta la pieza de jamón. Es mejor hacer esto 3 o 4 horas antes de asarlo.
2. Baña el jamón con el aceite de oliva y colócalo en la fuente donde lo vas a asar.
3. Precalienta el horno a 190°C. Coloca el jamón en la posición baja del horno y dale vueltas de vez en cuando.
4. A mitad de la cocción, báñalo con el vino blanco y deja que siga asando.
5. El jamón puede tardar unas 3 horas en estar listo. Cuando esté, sácalo y filetéalo.
6. Si esperas a que enfríe, será más fácil cortarlo en filetes finos.
7. Vuelve a meter los filetes en la fuente con la salsa y sirve.