



INGREDIENTES:

- 2000 gramos de jamón de cerdo fresco en una pieza, deshuesado
- 150 - 200 gramos de ciruelas pasas sin hueso
- 2 cucharadas de caramelo líquido
- 1 cucharada de extracto de buey (por ejemplo: bovril)

Salsa agridulce:

- 1 cebolla (aproximadamente 200 gramos) en cuartos 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano

- 1 cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 100 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 50 gramos de vinagre
- 360 gramos de Ketchup
- 60 gramos de mostaza
- 1 lata de refresco de cola (por ejemplo: Coca-Cola, 330 gramos)
- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gramos de agua

Accesorios útiles:

- bolsa de asar

- hilo de cocina
- cuchillo largo y afilado
- bandeja de horno

ELABORACIÓN:

1. Lave y seque la carne. Con un cuchillo de hoja larga y de 3 cm de ancho, haga incisiones profundas en la carne, a una distancia de 3-4 cm. Introduzca 6-7 ciruelas en cada corte y ate la carne con hilo de cocina. Póngala en una bolsa de asar y vierta por encima el caramelo mezclado con el extracto de buey. Reserve todavía sin cerrar.

Salsa agridulce:

2. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa y **triture 30 segundos, velocidad 10**. Vierta 2 cucharadas de la salsa del vaso en la bolsa sobre la carne y ciérrela. Coloque la mariposa tumbada en el recipiente Varoma (para facilitar la circulación del vapor) y ponga encima la bolsa con la carne. Tape el Varoma.

3. Sitúe el Varoma en su posición y **programe 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
Con cuidado de no quemarse, déle la vuelta a la bolsa,
tape de nuevo el Varoma y **programe 10 minutos,**
temperatura varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, precaliente el horno a 200 grados con grill. Retire el Varoma, abra la bolsa y coloque la carne en la bandeja del horno (reserve la salsa).

4. Añada la salsa de la bolsa al vaso y **mezcle 15 segundos, velocidad 3**. Deje la salsa en vaso para que no se enfríe. 5. Gratine la carne en el horno 10 minutos por cada lado 200 grados. Retire del horno y sirva la carne fileteada acompañada de la salsa agridulce en una

salsera.

Sugerencias: Puede acompañar con puré de patata. Si cocina con antelación, deje la carne dentro de la bolsa en el frigorífico y gratine antes de servir. Sirva con la salsa muy caliente. Receta incluida en la colección digital Buffet Navideño.