



RECETA PARA COCCION JAMÓN SUECO

- Envolver el jamón en papel de aluminio. (6 ó 7 capas)
- Introducir el jamón en el horno precalentado.
- Mantener las dos primeras horas el horno al máximo.
- El resto del tiempo, el horno debe estar + ó – a 180° C.
- Sacar el jamón y pintarlo por la parte de arriba, (la parte sin piel), con una mezcla de:
 - -Yema de huevo.
 - -Mostaza.
 - -Galleta picada.

(O BIEN)

- -Azúcar moreno.
 - -Miel.
 - -2 Rodajas de piña
- Gratinar durante 10 minutos.
 - Se acompaña con:
 - Salsa de arándanos.
 - Puré de manzana.
 - Chutney de mango.

TABLA DE COCCIÓN PARA JAMONES, LOMOS Y POLLOS RELLENOS.

PESO	TIEMPO DE COCCIÓN
1 kg	45 minutos
1,5 kg	1 hora y 15 minutos
2 kg	1 hora y 30 minutos
2,5 kg	2 horas
3 kg	2 horas y 15 minutos
3,5 kg	2 horas y 40 minutos
4 kg	3 horas
4,5 kg	3 horas y 25 minutos
5	3 horas y 45 minutos
5,5 kg	4 horas y 10 minutos
6	4 horas y 30 minutos
6,5 kg	4 horas y 50 minutos
7 kg	5 horas y 15 minutos
7,5 kg	5 horas y 40 minutos