

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

JAMON A LA MOSTAZA

INGREDIENTES:

- 10 Libras de Jamón
- 7 Onzas de mostaza amarilla
- 7 Onzas de mostaza Gijón (oscura)
- 7 Onzas de miel
- 15 Onzas de Caldo de res
- 3 Cucharadas de cebolla deshidratada.
- Pimienta recién molida

PREPARACION:

Condimenta con la pimienta el jamón en forma completa. Une las mostazas y la miel en un recipiente y luego baña el jamón. Siga las instrucciones del jamón para azar (casi siempre de 15 a 18 minutos por libra a 350 grados).

Chef Pepin

Recetas del Chef Pepin

