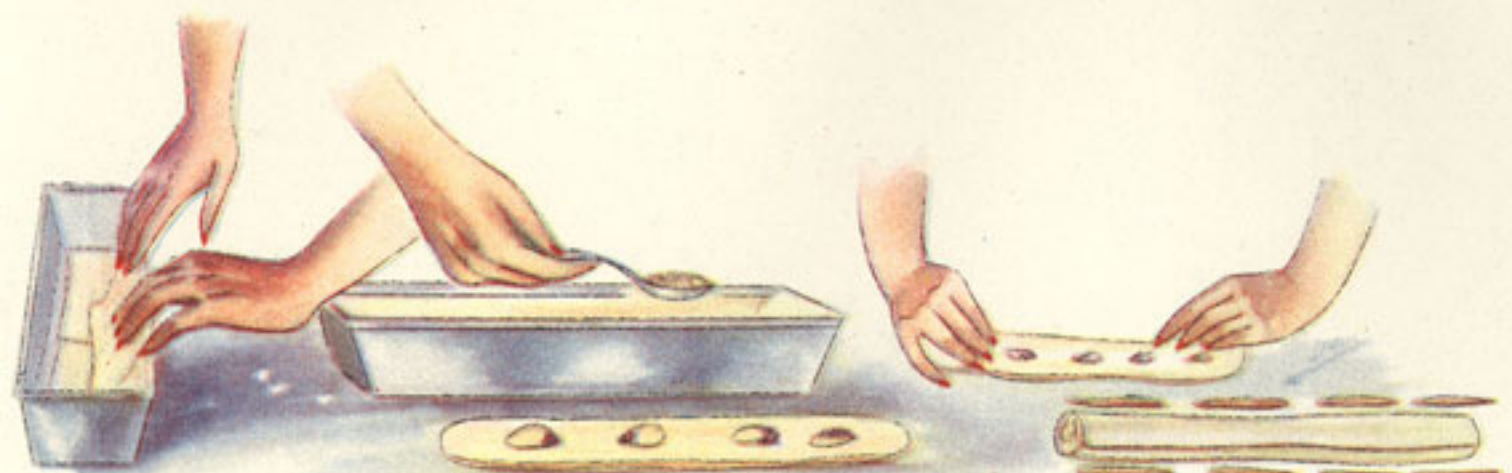
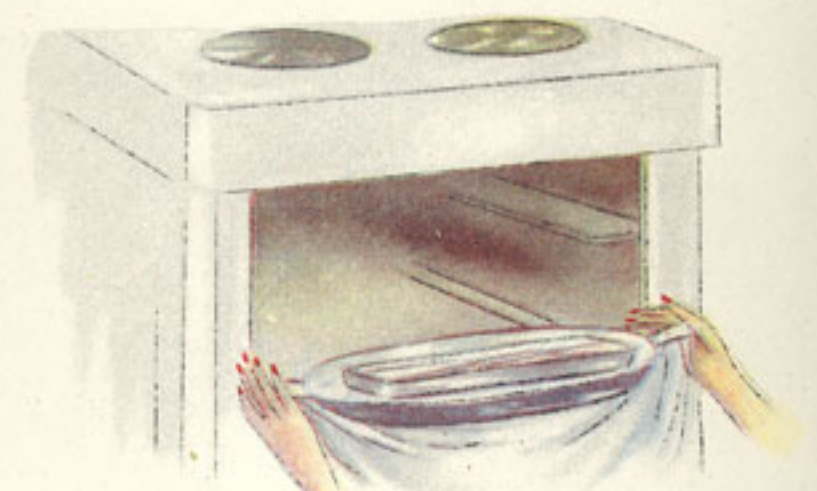




grs. ternera 250 grs. magro de cerdo 100 grs. de miga de pan leche 1 copa jerez 1 huevo batido pimienta nuez moscada sal caldo trufas trabajo de la m



arrado del molde tocino colocación de las trufas picado enroscado tiras de jamón



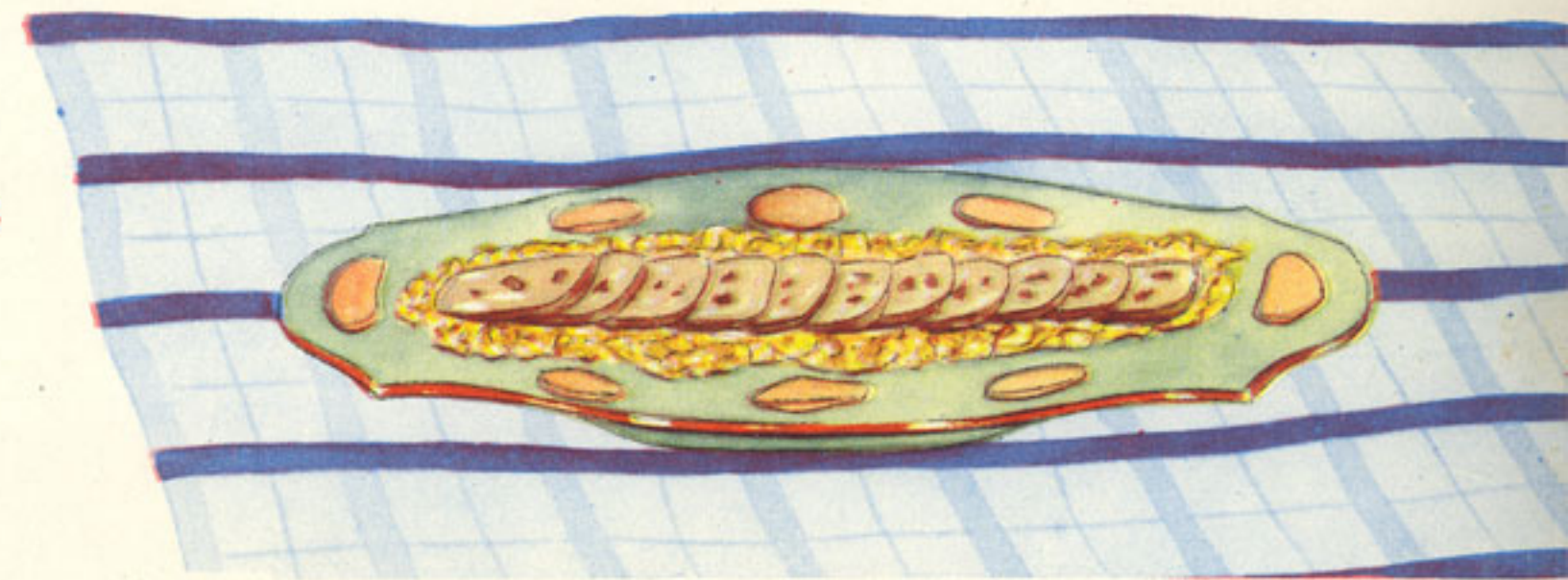
baño maría horno

Tiambre «Mus de jamón»

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



FIAMBRE (MUS DE JAMÓN)

Plato frío

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

TERNERA. - MAGRO DE CERDO.—Picaremos por dos veces en la máquina 250 gramos de ternera y 250 gramos de magro de cerdo.

ENSALADERA. - MIGAS DE PAN.—Pasaremos el picado a una ensaladera y agregaremos 100 gramos de migas de pan (remojadas un ratito en leche), 1 copa de jerez, 1 huevo batido, un pellizco de pimienta, otro de nuez moscada rallada, un poquitín de sal y el caldo contenido en una latita de trufas. Después, durante un rato, trabajaremos bien toda la masa con las manos.

MOLDE. - TOCINO. - JAMON.—Con parte de 150 gramos de finas lonchas de tocino salado forraremos el fondo y paredes de un molde "plum-cake", e introduciremos en éste la mitad del picado. Encima pondremos una loncha de tocino, en cuyo centro y a lo largo colocaremos (según gráfico) las trufas cortadas en pedacitos. Después enroscaremos la loncha a lo largo (según dibujo) y tanto a sus costados como sobre ella colocaremos en fila 100 gramos de jamón cortado en tiras. Seguidamente agregaremos el resto del picado, y sobre él las dos o tres lonchas restantes (sin trufas)

BAÑO MARIA. - HORNO. - PESO.—Puesto el molde al baño maría, lo meteremos al horno unos 45 minutos. Después de retirarlo, pondremos sobre el picado un cartón o madera con un peso encima que lo presione un poco hasta el día siguiente.

PRESENTACION.— Sacaremos el fiambre a una fuente, a lo largo de la cual dispondremos las rodajas que resulten de cortarlo, y cuyos costados adornaremos con gelatina, huevo hilado o lechuga picada.