

Asado danés, Dinamarca. [Cena de Navidad Worldwide

El Asado danés es una receta típica de la cocina de Dinamarca y está exquisito. Resultará un verdadero placer para los amantes de la carne. Además nosotras la hemos acompañado de col lombarda con manzana, que hace una pareja estupenda con ese manjar de carne. Nos parece una idea fantástica para la Cena de Navidad.

Ingredientes para el asado

1 jamón de cerdo de 2 kg
6 hojas de laurel
10 g de pimienta
10 clavos
1 cucharada de maicena
50 g de manteca de cerdo
1 vaso de agua
Sal y pimienta al gusto

Preparación del Asado danés

Primero, precalentamos el horno a 180°. En una fuente para el horno ponemos el jamoncito, lo untamos con la manteca muy bien por todos lados, lo salpimentamos por las ranuras que tenga el jamón, le ponemos el laurel, le pinchamos los clavos y los granos de pimienta, y le ponemos el fondo de agua. A continuación, lo horneamos entre una hora y media y dos horas. Después, la salsita que ha quedado en el fondo de la bandeja del horno la ponemos en un cacito al que le añadiremos la harina disuelta en un poquito de agua, lo hervimos hasta que espese.

Servimos el asado cortado en filetitos muy finos rociados con la salsa.

Ingredientes para la col lombarda

1 col lombarda mediana
2 manzanas reinetas
1 cucharada de mermelada de frambuesa
1 cucharada de vinagre de vino tinto
50 g de mantequilla
1 cucharada de manteca
Sal y pimienta

Preparación

Primero, cortamos la col en juliana finita, las manzanas en dados gorditos. En una cazuela ponemos la mantequilla en la que freiremos la col junto con la manzana a media cocción, después añadimos la cucharada de manteca, la mermelada, el vinagre, la sal y la pimienta; lo freímos a nuestro gusto durante unos 20 o 25 minutos, nosotras la dejamos al dente. ¡Está riquísima!

Además si te ha gustado esta receta, te recomendamos nuestro [Roast beef de entrecot](#), de Reino Unido.