



Jamón con tomate

# Jamón con tomate

[Mas recetas Carnes en http://www.recetaspostres.net/carnes/1.php](http://www.recetaspostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

300gr. de jamón, 1/4kg. de tomates, 1 cucharadita de azúcar, leche, aceite y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se echa leche en un recipiente, se pone a remojo el jamón (cortado en lonchas finas) y se deja reposar 1 hora, aproximadamente.
- 2) Se escaldan los tomates en agua hirviendo, se pelan y se hace puré con ellos.
- 3) Se echan 4 cucharadas de aceite en una sartén para cocer el puré de tomate con el azúcar durante 15 minutos, a fuego lento.
- 4) Se agrega el jamón bien escurrido y secado y se deja todo 5 minutos más sobre el fuego.
- 5) Se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetaspostres.net/carnes/jamon-con-tomate-129.php>