



★ ★ Jamón de ★ ★ Conejo

Ingredientes:

- 3.5kg carne de conejo deshuesada
- Unidad para jamón de conejo (EVE- 0222-1009, para 5KG).
- Fosfato
- Sal de curación
- Condimentos
- Conservadores
- Ligadores
- Agua helada

Pasos:

- 1 Tenderizar la carne.
- 2 Preparar la salmuera.
En agua fría hay que disolver la unidad.
- 3 Agregar color a la salmuera (opcional)
- 4 Añadir la salmuera.
- 5 Colocar la carne en la masajeadora.
- 6 Dejar reposar, embutir y poner en un molde.
- 7 Cocer aproximadamente 1 hora por cada kilogramo de producto.



Mr.BK®



Si necesitas más información
comunicate con nosotros al
57 32-30 97 / 57 50 Ext. 114 y 115
www.bekarem.com