



JAMÓN HORNEADO

Ingredientes:

- 1 kg de pierna de jamón
- Clavos de olor, los necesarios
- 1 frasco grande de mermelada de chabacano (500g)
- ½ taza de azúcar mascabado
- 4 tazas de refresco de cola, sin gas (1 litro)
- 1 lata de rebanadas de piña en almíbar, escurridas y asadas
- Cerezas rojas, para decorar

Procedimiento:

1. Dibuja con un cuchillo rombos en la superficie del jamón e inserta los clavos en cada rombo. Reserva.
2. Unta todo el jamón con un poco de mermelada y espolvorea el azúcar. Licúa el resto de la mermelada con el refresco de cola.
3. Coloca el jamón en un refractario y báñalo con lo que licuaste.
4. Hornea durante 30 minutos y retira del horno.
5. Decora con las cerezas y las rebanadas de piña y ofrece bañando con un poco de la salsa del jamón.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6