

JAMON GLACEADO CON SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes:

1 jamón entero de 3 á 4 K.
1/2 taza de Jerez.
1 frasco de mermelada de naranja.
2 latas de piñas en rodajas.
1/2 K. de guindones grandes.
Cerezas marrasquinos ó confitadas.
Salsa de mostaza:(para 1 taza de salsa)
1 huevo ó 2 yemas batidas.
1/2 taza de mostaza preparada.
1/3 " " " azúcar.
" " " " vinagre blanco.
Sal.

Preparación:

Se corta el jamón en tajadas delgadas, se ata con un pabito alrededor (para que no pierda su forma).
Se coloca en una asadera y baña con el jerez, llevándose al horno de 300°F por 15 m', se retira y cubre con la mermelada y nuevamente vá al horno de 350°F por 20 á 25 m' más. Se coloca en una fuente, se desata y ya frío se decora: Con las mitades de piña, intercalando con los guindones hervidos ligeramente en agua con azúcar y canela y las cerezas.
Se acompaña de la salsa siguiente:
Una vez batido el huevo ó las yemas, se une con la mostaza, azúcar, vinagre y sal. Se mueve constantemente hasta que termine su cocimiento de 5 á 7 m'

JAMON HORNEADO AL ESTILO DEL CARIBE

Ingredientes

1 jamón de 3-4 kilos
10 clavos de olor
1 frasco de mermelada de naranja
2 cucharadas de corteza de naranja
2 cucharadas de jugo de limón
2 tazas de gajos de naranja (aproximadamente 3 naranjas)
1 lata de melocotones al jugo, 1 lata de cerezas rojas al jugo, 5 plátanos rebanados gruesos diagonalmente, azúcar rubio (1/2 taza)
2 cucharadas de vinagre blanco

Preparación

Se calienta el horno a 325°F y se pone el jamón en una asadera, previamente cortado en tajadas de 1/2 pulgada de espesor y amarrado a todo el rededor para conservar la forma. Se colocan los clavos de olor entre las tajadas y se hornea durante 20 minutos.

En una cacerolita en fuego bajo, se calienta la mermelada hasta que tenga la consistencia de sirope o sea un poco líquida. Se retira del fuego cuidadosamente se añade la corteza de naranja, los melocotones en rajadas, los gajos de naranja, las cerezas, los plátanos, el jugo de limón y se revuelve con todo cuidado. Viértase por cucharadas alrededor del jamón en la fuente de hornear. En un tazón pequeño se mezcla el azúcar y el vinagre y barnice el jamón con esta mezcla, varias veces. Hornear 25 minutos más. Para servir se retira el pabito y los clavos se colocan las frutas a todo el rededor de la fuente como guarnición.