

JAMON DE NAVIDAD AL USO DEL SUR DE

LOS E.E.U.U.
(Christmas's Baked Ham of Virginia)

Ingredientes:

1 jamón cocido de 4 á 5 K.
1 taza de Jerez.
Clavos de olor.
Azúcar morena.
6 á 8 galletas cream crackers.
Pimienta en grano.
Canela en polvo
1 botella de Ginger Ale.
2 naranjas
1 limón.

Preparación:

Se incrustan clavos de olor en el jamón, 1 pulgada por cada vuno. Se pone en una olla adecuada y rocea con el Jerez llevándose al horno de 350°F por 1/2 hora, tapado herméticamente.

Pasado este tiempo, se retira y esparce por encima la pimienta pasada por el molinillo, azúcar morena, encima las galletas molidas algo grueso y por último la canela en polvo, tratamdo de que todo pegue bien. Se pone nuevamente en el recipiente con su jugo, echando el contenido del gingerale, las naranjas y el limón en rajas con su cáscara, se lleva al horno caliente de 400° destapado por 1 hora m/m.

Una vez listo se cuele la salsa y se sirve aparte.

Decoración: se tendrá un hermoso penacho de piña, al cortarlo se dejará una redondela de cáscara alrededor, para que de este modo pueda prenderse al jamón

en su parte punteaguda. Se le sujeta con palitos, asegurándolo bien, la base se cubre con rodajas de piña abri-llantada ó en conserva, en el centro ensartadas en palitos, cerezas rojas y verdes.

Se coloca sobre un zócalo de pan en forma inclinada, de modo que el penacho quede más alto, forrado de papel platina y alrededor se pondrán medias redondelas de piña y cerezas.