

JAMON CON CRANBERRY

Ingredientes:

1 jamón de 2 1/2 kilos  
clavos de olor  
1 taza de jalea de cranberry

Preparación:

Se desgrasa un poco el jamón se marcan los rombos con un cuchillo y luego se cubre con la jalea llevándose al horno fuerte en una asadera por unos 20 minutos. Luego se retira y adorna con estrellas hechas con jalea de cranberry.

JAMON CON PIÑA

Ingredientes

1 jamón cocido  
1 taza de miel karo  
2 tazas de azúcar morena  
1 taza de jugo de piña fresca

Preparación

Se prepara el jamón cortándolo en rombos e incrustándole clavos de olor. Luego se baña con el almibar preparado con la miel, el jugo y el azúcar. Se lleva al horno, fuerte por 20 minutos. Se acomoda el jamón sobre un zócalo de papel plateado, se incrusta en el extremo un lindo penacho de piña adornando con marrasquinos.