

RECETAS

Jamón de pollo navideño FUD:



Ingredientes:

- Jamón de pollo navideño FUD
- 1/2 taza de jugo de piña
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de miel de abeja



Precalentá el horno a 350°F (180°C).



Mezclá la salsa BBQ, jugo de piña y azúcar morena en un bowl.



Vertí el glaseado en el jamón y envolvé en papel aluminio.



Horneá el jamón por 90 minutos o hasta dorar al gusto.

Retirá el papel aluminio y cortá en rodajas. ¡A disfrutar!

Tiempo de preparación:
150 minutos

