

RECETAS

Jamón prensado navideño con glaseado dulce:



Ingredientes:

- Jamón prensado navideño FUD
- 1 taza de azúcar morena empacada
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de miel de abeja
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de clavo de olor



Precalentá el horno a 350°F (180°C). Colocá el jamón sobre papel aluminio en una asadera.



Calentá el azúcar, jugo, miel, canela y clavo hasta hervir por 3-4 minutos.



Vertí la mezcla sobre cada rebanada de jamón, envolvé bien en el papel aluminio y horneá 90 minutos.

Tiempo de preparación:
150 minutos

