

JAMON ✓

Ingredientes

- 1 lata de jugo de piña o de durazno
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de salsa china
- 3 paquetitos chicos de pasitas
- 10 ciruelas pasas sin la semilla
- 7 clavitos de olor

Jamón

Procedimiento

La temperatura del horno debe ser 350°. Se mete al horno el jamón con el jugo de piña o de apricot, la salsa china, la salsa inglesa y los clavitos de olor.

Cuando está cocido, se recoge el jugo y se pone en una olla, se le agrega agua hasta que quede bien de sal (a veces los jamones vienen muy salados), ahora le agregas las pasitas, las ciruelas pasas, azúcar y un poquito de maicena (1 cucharada diluida en un poquito de agua) y lo dejas hervir.

Al servir el jamón, le echas esta salsa encima.