



## JAMÓN NAVIDEÑO

### 6 Porciones

#### Ingredientes:

- 1 kg de pierna de jamón
- Clavos de olor
- 1 frasco grande de mermelada de chabacano
- ½ taza de azúcar mascabado
- 4 tazas de refresco de cola, sin gas (1 litro)
- 1 taza de almíbar de piña
- 1 lata de rebanadas de piña en almíbar, escurridas y asadas
- Cerezas rojas para decorar

#### Método de Preparación:

1. Horno Precaentado 200° C.
2. Dibuja con un cuchillo rombos en la superficie del jamón e inserta los clavos en cada rombo. Reserva.
3. Unta todo el jamón con la mermelada y espolvorea el azúcar. Licua el resto de la mermelada con el refresco de cola y el almíbar de la piña.
4. Coloca el jamón una charola en un refractario y báñalo con el refresco de cola.
5. Hornea por 30 minutos y retira del horno. Decora con las cerezas y las rebanadas de piña y ofrece bañando con un poco de la salsa del jamón.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*