Jamón Casero de Nelly

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Ensalda

Arándanos rojos disecados: 1/4 Taza
Granada: 1/4 Taza
Espinaca: 1 Atado
Queso de Cabra: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Piñones tostados: 1/4 Taza
Jugo de Naranja: 2 cdas
Manzana verde: 1 unidad
Reducción de aceto: 3 cdas
Aceite De Oliva: c/n

Jamón

Clavos De Olor: 15 Unidades
Jamón cocido de 3 kilos: 1 Pieza
Caldo: 1 Taza
Azúcar mascabo: 4 cdas
Jerez: 1 Taza

Preparación de la Receta

Jamón

- Hacer una mezcla con el azúcar, el jerez, la mitad del caldo y cocinar a fuego suave hasta reducir.
- Con la ayuda de un cuchillo hacer cortes en diagonal sobre el cuero del **jamón**.
- Pinchar un clavo de olor en algunos vértices de los rombos.
- Pintar toda la superficie del *jamón* con la reducción reservada
- Llevar el *jamón* a un horno moderado y rociar con el líquido de vez en cuando hasta completar el glaseado (45 minutos) reservar.

Ensalada

- En un recipiente mezclar hojas de *espinaca*, *arándanos* secos, granada, *manzana* verde en cubitos, queso de cabra desgranado, piñones tostados y reservar.
- Preparar una vinagreta mezclando el aceto, el juego de *naranja*, el aceite de olivar y *condimentar* con sal y pimienta.

Armado

- Servir el *jamón* glaseado acompañando con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jamon-casero-de-nelly