

Carré de Cerdo con Ananá



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad

Clavos De Olor: 50 gr

Jamón de cerdo fresco: 4 kgs

Miel: 100 Gramos

Pedro ximenez: 120 miliitros

Puerro: 1 unidad

Zanahoria: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Mantequilla: 80 Gramos

Nabo: 1 unidad

Piña natural: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla grande poner el *jamón* bridado para que no se deshaga y las verduras troceadas : *zanahoria, cebolla, ajo, puerro y nabo*.
- Agregar un buen puñado de sal, pimienta y cubrir de agua.
- Cocinar unas 3 horas a fuego medio.
- Pasado el tiempo de cocción, sacar el *jamón* de la olla y enfriamos
- En un cazo mezclar el Pedro Ximénez con la miel y dejar que se disuelva a fuego suave.
- Meter la *mantequilla* y dejar que se funda.
- Reservar.
- Cortar unas 6 rodajas de *piña*.
- Disponer el *jamón* sobre una bandeja de horno. Lo desbridamos.
- Hacer unos cortes a la superficie y colocar las rodajas de *piña* sujetándolas con clavos de olor.
- Pincelar una buena capa de Pedro Ximénez con miel y *mantequilla* e introducir en el horno precalentado a 200 °C.
- Cada 10 minutos pincelarr con la salsa de Pedro Ximénez.
- En aproximadamente 40 minutos estará caramelizado y listo para comer.

Armado

- Laminar el principio del *jamón* para servirlo en la mesa precortado.

- Le damos un punto de sal a la salsa que nos haya quedado en la bandeja del horno y servimos en salsaera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/jamon-de-cerdo-con-pina>