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 ºC.
- 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 salsera.

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