

# Jamoncillo

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Leche:** 2 Tazas

**Vainilla:** 1 Rama

**Nuez:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 2 Tazas

**Bicarbonato:** 1/2 Cucharadita

### Para la salsa:

**Guayabas:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Miel de agave:** 1 Taza

**Hojas De Menta :** 5 Unidades

**Clavo en polvo:** 2 pizcas

## Preparación de la Receta

### Paso a Paso

- Agregar en una olla caliente y fuera del fuego la leche, con un globo batir mientras se agrega el azúcar.
- Una vez mezclado volver al calor y seguir moviendo.
- Abrir la vaina de vainilla y rasparla, sacar el extracto de ésta y añadirlo a la *cacerola* con leche.
- Agregar el bicarbonato en el momento que comienza a *hervir*
- Mover a fuego bajo hasta que tenga una consistencia más espesa
- Retirar del fuego, colocar en una charola cubierta con papel y extender para entibiar unos 10 minutos
- Una vez tibia la mezcla, formar bolitas y coronar con una nuez
- Enfriar hasta que tengan una consistencia dura

### Para la salsa

- Cortar las guayabas en cuartos, retirar las semillas y piel, cortar en bastones
- Colocar aceite de oliva en una olla para sellar la *guayaba*, picar las hojas de *menta*, añadirlas a la cocción, agregar pimienta, clavo en polvo, miel de agave y revolver
- Servir en un platón los jamoncillos y encima colocarle los bastones de *guayaba*, un poco de la miel y decorar con brotes

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/jamoncillo>