



Jamón con Glaseado de Hoisin

Sirve a unas 16 personas

- 1 jamón con hueso de unos 4 kilos
- 1 taza de salsa China Hoisin
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 cucharada de salsa soya
- 1 cucharada de mostaza amarilla

Caliente el horno a 190 grados C (375 F).

Ponga la salsa Hoisin, el vinagre, la salsa soya y la mostaza en una olla. Mezcle bien y haga que hierva. Baje el fuego y deje que hierva lentamente por unos 5 minutos.

Ponga el jamón sobre una rejilla dentro de una fuente de horno. Con un cuchillo filo, corte rombos en el cuero. Embadurne el jamón con la salsa, usando una brocha. Meta el jamón al horno y cocine por 30 minutos. Saque la fuente del horno y repita el proceso. Cocine 30 minutos más.

Saque la fuente del horno y embadurne una vez más. Cubra la fuente con un pedazo de papel aluminio sin que toque el jamón – como una carpa. Regrese la fuente al horno y cocine por una hora.

Saque el jamón del horno y transfíralo a una tabla. Vuelva a cubrirlo con aluminio – sin tocar el cuero. Deje que repose por 15 minutos antes de cortar y servir.

1/16o porción - Calorías 493.14; GRASA 31,53 grs (sáb 10.25; mono 14,14; poli 4,34); PROTEÍNA 41,71 grs; FIBRA 0,48 grs; CARBOHIDRATOS 10,66 grs; COLESTEROL 148,46 mg; HIERRO 1,82 mg; SODIO 2858.69 mg; CALCIO 28,99 mg