

Jamón Asado con Salsa de Arce y Mostaza



Sirve:

16 raciones de 5 onzas (140 g) cada una

Pieza:

5 Qt./4.7 L Multi-Purpose Oil Core
small mixing bowl

Valora: ☆☆☆☆☆

Contribuido por:

Shawn Macleod
Dealer Autorizado de Saladmaster
[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

El glaseado dulce y agrio del arce y la mostaza va muy bien con este jugoso y succulento jamón.

Jamón

Salsa de Arce y Mostaza

75

clavos $\frac{1}{3}$

taza de azúcar (65 g) 1
moreno 2

taza de mostaza de Dijon de grano (240 g)
entero

cucharadas de sirope de (40 g)
arce

Preparación :

1. Haz incisiones en el jamón y pon un clavo en cada incisión.
2. En un bol, mezcla el sirope de arce y la mostaza.
3. Pon el jamón en la Olla Eléctrica y vierte la mitad de la salsa por encima; tapa y pon a 375°F/190°C hasta que la Vapo-Valve™ haga clic. Baja la temperatura a 200°F/93°C y cocina 15 minutos por cada libra de jamón. (Aproximadamente 1 hora y 15 minutos).
4. Deja reposar el jamón antes de cortar y servir.

Consejos:

- Sirve con la salsa que sobra.

Información nutricional por ración

Calorías: 332
Grasa Total: 22g
Grasa 7g
Saturada:

Cholesterol: 84mg
Sodium: 1581mg
Carbohydrates: 14g
Fiber 2g
Dietetic:
Sugar: 8g
Protein: 21g
