Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Jamón con Glaseado de Naranja-Café

Total:

30 minutos

Sirve:

6 raciones

Pieza:

12" Chef's Gourmet Skillet
small mixing bowl
Whistling Tea Kettle
Valora: ☆☆☆☆☆
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Sorprendentemente rápida, esta receta digna para invitados se puede hacer después del trabajo y servir a la familia o invitados esa misma noche. Una mezcla de sabores dulces y salados que hará las delicias de los paladares más exigentes. El matiz sutil del café proporciona profundidad a este delicioso plato.

2 libras de jamón de York (907 g)
½ cebolla mediana, cortada con Cono #2
12 onzas de mermelada de naranja (340 g)
2 cucharaditas de café instantáneo (2 g)
¾ taza de agua hirviendo (180 ml)
¼ taza de pasas de Corinto (41 g)
¼ taza de pasas Sultanas (41 g)
3 cucharadas de vinagre de manzana (45

ml)
¼ cucharaditas de sal
(1.5 g)
Decora con rodajas de naranja y perejil, si lo deseas

Preparación :

1. Precalienta la sartén a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, pon el jamón en la sartén para dorarlo, aproximadamente 3 - 4 minutos por cada lado. Saca de la sartén y reserva. Retira la sartén del fuego.
2. Mientras tanto, pon el café instantáneo en un bol pequeño. Pon el agua en la tetera y lleva a ebullición a fuego medio. Vierte ¾ taza (180 ml) de agua sobre los gránulos de café y remueve para mezclar.
3. Pon la cebolla en la sartén y vuelve a poner la sartén en el fuego; dora la cebolla durante aproximadamente 1 ½ a 2 minutos.
4. Añade los demás ingredientes a la sartén con las cebollas. Cocina a fuego lento, removiendo, durante unos 5 minutos o hasta que el glaseado comience a espesar.
5. Pon el jamón en la sartén y cúbrelo con la salsa. Cocina a fuego lento unos 5 minutos o hasta que el glaseado alcance la consistencia deseada. Pon el jamón en un plato para servir y vierte la salsa restante en una jarra pequeña para que los invitados puedan servirse más salsa, si lo desean.
6. Decora con las rodajas de naranja y el perejil.

Consejos:

- Puedes sustituir el jamón por chuletas de cerdo.

Información nutricional por ración

Calorías: 335
Grasa Total: 6g
Grasa Saturada: 2g
Colesterol: 73mg
Sodio: 1967mg
Carbohidratos: 49g
Fibra Dietética: 1g
Azúcar: 42g
Proteína: 26g