

Jamón glaseado con mermelada

La mermelada no es solo para una tostada y el jamón glaseado con mermelada no es solo para Navidad. No hay duda de que un jamón entero es una forma fácil y versátil de alimentar a una multitud, con el beneficio adicional de proporcionar abundantes sobras para bocadillos y una olla llena de caldo casero de jamón para sopa. Pero no necesitas alimentar a las masas para darte el gusto de esta delicia rosada y porcina.

En países como **Venezuela**, es muy común disfrutar del jamón en las fiestas navideñas, muchas veces acompañado de rodajas de piña que se caramelizan durante el horneado, agregando un toque dulce y tropical a esta preparación tradicional.

Ingredientes para el jamón glaseado con mermelada

1.5 kg de jamón, pide a tu carnicero que lo ate por ti
1 cebolla grande, cortada en cuartos
1 tallo de apio, cortado en trozos
1 zanahoria, cortada en 4 partes
2 hojas de laurel
Granos de pimienta
Clavos de olor

Para el glaseado

2 cucharadas de mermelada sin cáscaras
1 cucharada de azúcar moscabado oscuro
1 $\frac{1}{2}$ cucharada de mostaza Dijon

Elaboración

Coloca el jamón en una cacerola grande, cúbrelo con agua fría y llévalo a ebullición. Una vez que hierva, retira la carne,

escurre el agua y vuelve a colocar el jamón en la cacerola. Cúbrelo nuevamente con agua fría.

Añade las verduras para el caldo, los granos de pimienta y las hojas de laurel. Lleva a ebullición de nuevo. Reduce el fuego y deja que hierva suavemente durante 2 horas y media.

Retira el jamón de la cacerola. Puedes dejar que se enfríe y guardarlo en el refrigerador para hornearlo al día siguiente, o precalienta el horno a 200°C (gas 6) mientras preparas el glaseado. Reserva el caldo para preparar una deliciosa sopa.

Coloca los ingredientes del glaseado en una cacerola pequeña y revuelve a fuego bajo hasta que todo se derrita. Aumenta el calor y lleva a ebullición, luego retira del fuego para usar el glaseado en el jamón.

Retira la piel del jamón con un cuchillo afilado, dejando una capa fina de grasa. Haz cortes en la grasa en forma de rombos y coloca un clavo de olor en el centro de cada rombo.

Cubre el jamón generosamente con el glaseado y hornéalo durante 45 minutos, sacándolo de vez en cuando para rociarlo con más glaseado.

Disfrútalo caliente con col y papas con mantequilla, o frío con encurtidos, chutney y pan casero.