

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

JAMON A LA MANZANA

INGREDIENTES:

1 (18oz.) Frasco de jalea de manzana

1/2 Taza de mostaza Dijon

5 Libras de jamón enlatado

PROCEDIMIENTO:

Utilizando una cazuelita, calienta a fuego moderado, revolviendo la jalea y la mostaza hasta que hierva.

Reserva la mitad de la salsa.

Precalienta el horno a 325 grados.

Haz unos cortes sobre el jamón en forma de diamantes.

Chef Pepin

Recetas del Chef Pepin



Baña el jamón con la salsa y hornéelo por 1 hora.

Saca el jamón del horno y pon el resto de la salsa sobre el jamón, cubriéndolo con una hoja de papel de aluminio por unos 20 minutos hasta servir.