

## Jamón planchado

Si bien el jamón planchado suele encontrarse en estas tierras con frecuencia durante todo el año, en Diciembre se hace estrella, ya que el jamón planchado es parte de las cenas de Navidad y Año Nuevo; se come frío o caliente, y se caracteriza por su delicioso sabor ahumado y dulzón.

### Ingredientes:

- 1 jamón de pierna precocido de unos 5 Kg.
- 1 botella de vino tinto
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1/2 piña cortada en trozos grandes
- Jugo de 2 naranjas
- 10 granos de pimienta dulce
- 4 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- 1 trozo de canela en rama
- 3/4 kg. de papelón
- Una pizca de canela molida
- 1 1/2 taza de azúcar



### Preparación:

Lave bien el jamón y colóquelo en un molde amplio. Báñelo con el vino tinto, el vino blanco, la piña y el jugo de naranja, agregue las especias y el papelón hasta que quede cubierto. Lleve al hervor y cocine por una hora y media o dos, retire del fuego y deje enfriar. Quite el exceso de grasa del jamón y báñelo de nuevo con el vino utilizando una cuchara de madera. Luego frótelo con una mezcla de azúcar y canela molida hasta que lo cubra del todo, dejándole una capa gruesa y rocíelo de nuevo con vino. Coloque el jamón en una bandeja con rejilla, y llévelo al horno precalentado a 350° F, durante unos 40 minutos, retire y adorne con rodajas de piña, guindas rojas y verdes.

Otro método casero que suele utilizarse para este jamón, es el siguiente: al retirarlo del horno y cubrirlo con azúcar y canela, corte trozos de papel encerado y precaliente una plancha a temperatura media alta, coloque los trozos de papel con el lado encerado hacia el jamón y pase la plancha con cuidado, repita esta operación hasta que haya "planchado" todo el jamón. Báñelo con un caramelo ligero y adorne con rodajas de piña, guindas y clavitos de olor.