RECETA

Jamón Cubano Glaseado

Jamón cubano horneado y barnizado con azúcar morena, mostaza y piña, con la superficie caramelizada.



10 personas	150 minutos	Media dificultad

INGREDIENTES

Jamón cubano Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 6½ lb
Clavos de olor	20
Piña en rodajas	1 lata de 560 g, con su almíbar
Azúcar morena	1 taza
Mostaza amarilla	3 cucharadas
Mantequilla	2 cucharadas
Agua	1 taza

PREPARACIÓN

1 Prepara el jamón.

Saca el jamón del refrigerador 30 minutos antes. Con un cuchillo, marca la grasa de la superficie en rombos de 3 cm, cortando solo ½ cm de profundidad; las marcas dejan entrar el glaseado y evitan que la corteza se encoja y se deforme. Clava un clavo de olor en cada cruce. Precalienta el horno a 160 °C.

2 Hornea tapado.

Coloca el jamón en una bandeja con la parte cortada hacia abajo, vierte el agua en el fondo y cúbrelo bien con papel aluminio. Hornea entre 1½ y 2 horas, calculando unos 15 minutos por libra. El jamón cubano ya viene cocido: solo debe calentarse por dentro hasta 60 °C sin secarse, y el agua y el papel mantienen la humedad.

3 Prepara el glaseado.

Escurre la piña y reserva las rodajas. En una olla pequeña mezcla ¾ de taza del almíbar con el azúcar morena, la mostaza y la mantequilla. Hierve a fuego medio 5–7 minutos, moviendo, hasta que espese un poco y cubra la cuchara. Se espesa más al enfriar, así que no lo reduzcas demasiado.

4 Glasea y dora.

Retira el papel aluminio y sube el horno a 200 °C. Barniza todo el jamón con la mitad del glaseado y sujeta las rodajas de piña sobre la superficie con palillos. Hornea destapado 25 minutos, barnizando cada 8–10 minutos con el resto. Vigila los últimos minutos porque el azúcar se quema rápido. Deja reposar 15 minutos, retira los palillos y corta en rebanadas finas.