

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

JAMON CON SALSA DE PERA

INGREDIENTES:

- 1 Jamón en lata de 3 libras**
- 2 Latas (29onzas cada una) de peras en almíbar**
- 1 Taza de sirope de arce**
- 1 ¼ Cucharada de canela en polvo**
- 1 Cucharadita de nuez moscada**
- ½ Taza de pasas de uvas blancas**

PREPARACION:

Utilizando un procesador o licuadora, muele una de las latas de peras y todos los ingredientes dejando de lado las pasas.

Haz cortes en la parte superior del jamón en forma de diamantes.

Añade las pasas de uvas a la salsa y cubre el jamón totalmente con la mezcla.

Coloca las mitades de pera por alrededor del jamón y hornéalo a 325F durante 2 horas.

Chef Pepin

Recetas del Chef Pepin

