

# Rebanada de jamón con arándano rojo

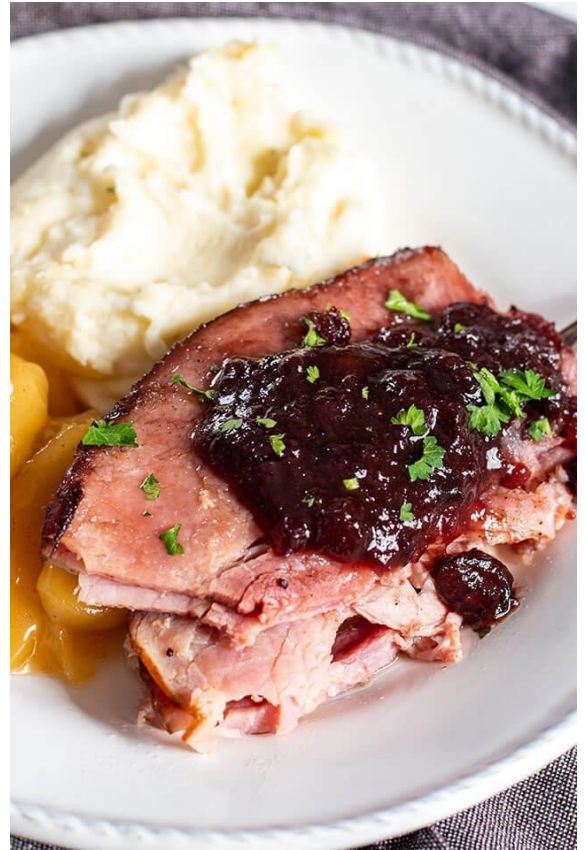
Tiempo de preparación: 50 Minutos | Rinde: 6 porciones

## Ingredientes

- 1 taza de azúcar morena, comprimida firmemente
- 1/2 cucharada maicena
- 1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica
- 2 tazas de jugo de arándano rojo endulzado
- 2 cucharadas de jugo de limón amarillo
- 1/4 de taza de pasas sin semillas
- 2 rebanadas de jamón, de 1 pulgada de grosor

## Preparación

1. Ajuste el dial del quemador de temperatura controlada a 225°F. Combine la azúcar morena, la maicena y la pimienta de Jamaica en una cacerola.
2. Agregue gradualmente los siguientes tres ingredientes y revuelva. Cocine hasta que la salsa espese y hierba.
3. Coloque una rebanada de jamón en una fuente para hornear engrasada. Vierta la mitad de la salsa sobre la rebanada de jamón. Cubra con la segunda rebanada. Agregue la salsa restante.
4. Hornee, cubierto, a 350°F durante 45 minutos.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY  
EXTENSION