

Receta de Jamón con Piña Boricua

Si estas en la búsqueda de una receta sencilla con la que sorprender a tus invitados esta Navidad, llegaste al lugar indicado; descubre los secretos y tipos para preparar el más delicioso Jamón con piña.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer jamón con piña?

El jamón por sí solo es una auténtica delicia, pero si a su sabor sumamos el del almíbar de piña, las cerezas estilo maraschino y clavos especias, el resultado no admite críticas. Sigue los pasos al pie de la letra y disfruta un plato clásico de la cocina tradicional puertorriqueña.

Información Nutricional

- 📄 **Categoría: Plato principal**
- 🔍 **Cocina: Puerto Rico**
- 🕒 **Preparación: 30 minutos**
- 🕒 **Cocción: 1 hora 10 minutos**
- 🔥 **Calorías: 400 Kcal**
- 🍴 **Raciones: 40 rodajas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 10 – 12 libras de jamón pre cocido (fresco o descongelado)
- 1 lata de rodajas de piña en almíbar
- 1 taza de azúcar negra
- 1 lata de cerezas estilo maraschino (cherries)
- $\frac{1}{4}$ taza de clavos de especias
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de clavos de especias
- Palillos de madera o de plástico (sin decorar)

Preparación

- **Paso 1:** La preparación inicia destapando la lata de piñas en almíbar, separando la fruta del líquido. Dispón este último dentro de una cacerola resistente al calor y acompáñalo de la azúcar morena y el polvo de especias.
- **Paso 2:** Remueve muy bien los ingredientes hasta lograr que la azúcar quede disuelta por completo, y lleva la cacerola a fuego lento para que los sabores se integren durante unos 15 a 20 minutos.
- **Paso 3:** Permite que la preparación se reduzca hasta conseguir un almíbar grueso que deberás dejar reposar enfriándose a temperatura ambiente.
- **Paso 4:** Precalienta el horno a 325°F y prepara la fuente de hornear en la que cocinarás el jamón vertiendo un del almíbar obtenido en el fondo.
- **Paso 5:** Ayúdate de una brocha de cocinar para glasear el jamón, si bien puedes bañarlo desde arriba, conviene el uso del instrumento si quieres lograr la perfecta uniformidad.
- **Paso 6:** Utiliza las piñas para decorar la pieza, disponiendo en el centro de cada rodaja una cereza, los palillos te servirán para mantenerlo todo en su lugar.

- **Paso 7:** Con mucha paciencia, fija cada uno de los clavos enteros sobre las piñas y el jamón, procurando que queden bien distribuidos. Tu pericia en este paso es lo que marcará diferencia en la apariencia final y el nivel de concentración de los sabores.
- **Paso 8:** Refuerza la obertura vertiendo el glaseado sobrante sobre las decoraciones, antes de llevar el jamón al horno; debido a que solo buscas que se tueste un poco y torne dorado, bastará con estar dentro por espacio de 1 hora.

Recomendación

El secreto para que los palillos no se quemen al hornear esta en ponerlos en remojo durante 30 minutos antes de iniciar el proceso de preparación de tu jamón, de esta forma garantizas una mejor presentación al momento de servir.

Asimismo evita sobrepasar el tiempo de cocción, cuando la azúcar se tuesta demasiado no solo pierde la tonalidad agradable a la vista, sino que compromete el sabor del jamón tornándose amargo.

¿Sabías qué?

El jamón con piña es considerado referencia dentro de la gastronomía boricua como una de las recetas favoritas para disfrutar en familia en las festividades navideña; de hecho, en algunos pueblos, está incluido en la cena principal de Navidad.

Recetas relacionadas

[Receta de Amarillos en Almíbar](#)

El almíbar es una especie de jarabe que se hace con una reducción de azúcar y agua. Se puede decir que este es una solución líquida de azúcar que se utiliza generalmente en la repostería. Hay varios tipos de almíbar ...

[Leer Más](#)

[Postres puertorriqueños](#)

En la gastronomía puertorriqueña destacan mayormente la gran inmensidad de platillos dulces que enamoran a cada comensal que tiene la dicha de probarlos. De igual manera, muchos de estos platillos hoy en día han sido adoptados por parte de otros ...

[Leer Más](#)

[Receta de Arroz con Longaniza Boricua](#)

El arroz es un alimento muy popular de la cocina latina. Los diversos cultivos de arroz permiten que haya una gran cantidad de este producto y es de esperarse que sea un ingrediente común. Sin embargo, debe ligarse a una ...

[Leer Más](#)

[Receta de Salsa rosada mayoketchup boricua](#)

La salsa rosa o rosa se trata básicamente de una salsa semilíquida muy usual en las festividades y reuniones en los hogares latinos. Sin embargo, en Puerto Rico suelen llamarla mayoketchup y en la actualidad puedes encontrarla en cualquier supermercado, ...

[Leer Más](#)

¿Puedo comer arroz si tengo el colesterol alto?

Siendo un alimento altamente demandado a nivel mundial, el arroz no solo es uno de los granos más usados en toda cocina, también es de las guarniciones más versátiles, integrándose a casi cualquier receta, a pesar de que este cereal ...

[Leer Más](#)

Cómo hacer Guiso de bacalao

El bacalao se clasifica como uno de los alimentos más consumidos en la isla puertorriqueña y tiene la gran cualidad que puedes ser preparado de distintas maneras. Aunque uno de los platillos más populares en esta isla que contienen este

...

[Leer Más](#)