

JAMÓN GLASEADO CON ENSALADA RUSA

Ingredientes

JAMÓN ARTESANAL	3 KG
NARANJA	40 UNIDADES
AZÚCAR NEGRA	1 KG
CLAVO DE OLOR	2 PAQUETES
ANÍS ESTRELLA	1 PAQUETE
SALSA DE SOYA	1 AJINOSILLAO PEQUEÑA
MIEL	100 GR
VINO TINTO	1 BOTELLA

PARA LA ENSALADA

ENSALADA RUSA 'LA MESA'	3 PAQUETES
YOGURT ENTERO NATURAL PIL	3 BOTELLAS
CREMA DE LECHE PIL	1 BOLSA
MICRO GREEN	2 BANDEJAS

Procedimiento

Iniciamos con el Jamón:

- Si es jamón, ralla levemente la superficie en forma de cuadrículas. Si usas pernil o pierna de cerdo, hornea brevemente antes de rallar.
- Coloca un clavo de olor en cada cuadro formado por el rallado.

Almíbar para el Jamón:

- En un sartén, mezcla 2 tazas de jugo de naranja, 2.5 tazas de vino tinto, $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar negra, 2 anís estrella y 3 cucharadas de miel de abeja.
- Calienta la mezcla e introduce el jamón. Con una brocha, ve pintando el jamón con el almíbar mientras se cocina.

Ensalada Rusa con un Toque Especial:

- Prepara la ensalada rusa según las instrucciones del empaque.
- Para el aderezo, mezcla el Yogurt con cebollín finamente cortado, sal y pimienta.

Emplatado Creativo:

- Corta el jamón en cubitos y pásalos nuevamente por el almíbar.
- Sirve la ensalada rusa como base en el plato, usando una cintura de metal o una taza para dar forma.
- Coloca los cubitos de jamón sobre la ensalada. Decora con elementos creativos de tu cocina.
- Finaliza con unas gotas de almíbar alrededor del plato.

¡Tu entrada está lista para deslumbrar! No olvides compartir tus resultados en redes sociales etiquetando a @PilAndina y al Chef Marcos Gonzalez.

