

JAMON A LA PIÑA



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- 2 latas de jamón cocido
- 1 lata pequeña de piña al natural
- 4 cucharadas de ron
- 1 cucharada de mantequilla
- Arroz de cocción rápida

Preparación:

Paso 1:

Cortar el jamón en dados gruesos y escurrir las rodajas de piña y cortar las en dados del mismo tamaño.

Paso 2:

Poner el jugo de la conserva en un cazo, cocerlo 5 minutos a fuego vivo para que se reduzca y añadir el ron.

Ensartar los dados de piña y jamón en brochetas, alternándolos y rehogarlos en la mantequilla fundida en una sartén amplia durante unos 10 minutos.

Salpimentar, regar con el jugo de piña y continuar la cocción 5 minutos más girando las brochetas hasta que se caramelicen los ingredientes.

Paso 3:

Servirlas acompañadas de arroz de cocción rápida y rehogado en unas cucharadas de

JAMON A LA PIÑA

aceite.