

Jamón con clavos de olor, miel y bayas secas

Por desgracia, en las cocinas no tenían jabalí, y no había tiempo para que salieran los cazadores. Los cocineros sacrificaron una cerda y les sirvieron el muslo con clavos de olor, bañado con miel y bayas secas. No era lo que quería Cersei, pero tendría que conformarse.

Danza de Dragones



Como con la mayoría de jamones que vienen con el hueso, **las sobras se pueden utilizar para hacer una maravillosa sopa de guisantes secos.**

Ingredientes

- ★ 1 jamón de unas 10 libras, unos 4,5 kg (el nuestro estaba cortado en espiral, pero hubiéramos preferido uno entero)
- ★ ~ 30 clavos
- ★ 2 puñados grandes de cerezas secas

Para el glaseado

- ★ 1/2 taza de miel de abeja
- ★ 1/2 taza de vinagre de vino tinto
- ★ 1/2 taza de sidra de manzana

Pincha el jamón con los clavos de olor.

En una cacerola mezcla la miel, el vinagre y la sidra. Cocina a fuego medio durante unos 10 minutos y después vierte sobre el jamón.

Coloca el jamón en una bandeja para horno de bordes altos y caliente de acuerdo con las instrucciones que vienen en él. Baña periódicamente el jamón con sus jugos.

Cuando esté hecho, pon el jamón en un plato para servir y agrega las cerezas al jugo en la cacerola. Cocina hasta que se haya espesado un poco y las cerezas estén jugosas. Vierte la salsa en un recipiente para servir de acompañamiento, rociando un poco en el jamón para mejorar su sabor. ¡Buen provecho!