

Jamón Beeler ~ *Instrucciones para calentar*

CÓMO COCINAR EL JAMÓN SIN GLASEADO:

Si solo desea calentar el jamón tal como está, envuélvalo en papel de aluminio, dejando una abertura en la parte superior. Colóquelo sobre una rejilla en una bandeja con aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de agua. Hornéelo a 325 °F (163 °C) hasta que la temperatura interna del jamón llegue a 140 °F (60 °C). El tiempo dependerá del horno y el tamaño del jamón, pero llevará aproximadamente 2.5 horas para medio jamón o 3.5 horas para un jamón entero.

CÓMO GLASEAR EL JAMÓN:

1. Coloque el jamón en una bandeja para asar con aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de agua y luego, envuelva muy bien la bandeja con papel de aluminio.
 2. Hornee a 325 °F (163 °C) durante aproximadamente una hora.
 3. Posteriormente, saque la bandeja, quite el papel de aluminio y, con una cuchara, vierta abundante glaseado en la parte superior y los lados del jamón. Vuelva a meterlo en el horno sin taparlo para seguir con la cocción (pero guarde el papel de aluminio para más tarde). Cada 15 minutos, saque el jamón y báñelo con el glaseado restante y lo que ha goteado en el fondo de la bandeja.
 4. Continúe haciéndolo hasta que la temperatura del jamón alcance los 140 °F (60 °C).
- Cuando el jamón esté listo, sáquelo del horno y báñelo con sus jugos una última vez. Luego, cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar 45 minutos (fuera del horno) antes de servir.