



## Consejos para cocinar un "City Ham" pequeño

El City Ham (jamón de ciudad) pequeño de Firsthand Foods está curado y ahumado. El proceso de ahumado cocina parcialmente el jamón, pero no está totalmente listo para comerlo. Es necesario calentarlo hasta que alcance una temperatura interna de 145 °F (63 °C), pero como ya está parcialmente cocinado, puede resecarse o cocinarse en exceso fácilmente. A continuación, se indican algunos aspectos que deben tenerse en cuenta para preparar correctamente el jamón:

1. Tenga a la mano un buen termómetro para carne. Le recomendamos usar un modelo digital para que la medición sea más exacta. Lo que hay que tener en cuenta es que el jamón necesita calentarse solo hasta los 145 °F (63 °C); si se calienta más, es probable que se reseque.
2. Como en la mayoría de los procesos de cocción de carne, siempre es mejor dejar que la carne alcance la temperatura ambiente antes de cocinarla; esto con el fin de que se caliente de manera uniforme. Si el jamón se lleva directamente del refrigerador al horno, el exterior se cocinará mucho más rápido que el interior. Esto podría tardar de 2 a 3 horas, así que planifíquelo con tiempo.
3. A la hora de cocinar el jamón, lo mejor es hacerlo en un entorno húmedo y no demasiado caliente. Una buena manera de lograrlo es en un horno a 325 °F (163 °C) y una bandeja tapada. Puede usar un horno holandés con una tapa bien ajustada, pero un molde para hornear cubierto con papel de aluminio también funcionará. Para crear un entorno húmedo, coloque de ¼ a ½ pulgada (½ a 1 ½ cm) de líquido en el fondo de la bandeja. Puede usar agua, pero también sería excelente si utiliza sidra (con o sin alcohol), vino o caldo.
4. Coloque la bandeja en el centro del horno y hornee durante aproximadamente una hora, pero revise la temperatura interna cada cierto tiempo, teniendo en cuenta que no debe superar los 145 °F (63 °C). Si llega a esa temperatura y aún no es momento de servir el jamón, baje la temperatura del horno al mínimo para mantenerlo caliente.
5. Si desea agregar un glaseado, le recomendamos mezclar ½ taza de miel, ¼ de taza de azúcar morena, ¼ de taza de mostaza molida en piedra y una pizca de clavo molido. Revuelva bien y vierta la mezcla sobre el jamón unos 45 minutos después del inicio del proceso de calentamiento. Si el glaseado no está lo suficientemente espeso cuando el jamón esté listo, le recomendamos calentarlo por separado en una olla pequeña sobre la estufa para evitar cocinar el jamón de más.