

## Jamón glaseado con batatas almibaradas

Fuente: [www.revistamaru.com](http://www.revistamaru.com)

### Ingredientes:

1 paleta de cerdo de 6 a 8 kg

2 cdas de mostaza

2 cdas de azúcar negra

1/2 vaso de coñac

clavos de olor, c/n

### Para las batatas

2 kg de batatas

1 taza de azúcar rubia

80 grs de manteca

2 naranjas

### Preparación:

Quitar el cuerito de la carne y con un cuchillo marcar la grasa en forma de rombos clavando en cada vértice un clavo de olor.

En una asadera de horno con rejilla colocar el cerdo y untarle por encima la mezcla de mostaza, azúcar y coñac.

Llevar a horno fuerte aproximadamente por dos horas o hasta que dore y durante toda la cocción glasear continuamente la carne con la mezcla que cae adentro de la asadera.

Servir tibio o frío.

Cocinar las batatas con su cáscara en abundante agua caliente; retirar, escurrir, pelar, cortar en rodajas y disponerlas apenas encimadas unas con otras en una fuente térmica enmantecada.

Espolvorearles el azúcar por arriba; distribuir la manteca cortada en trocitos pequeños; y rociar todo con el jugo de las naranjas.

Llevar a horno fuerte hasta que queden doradas.

