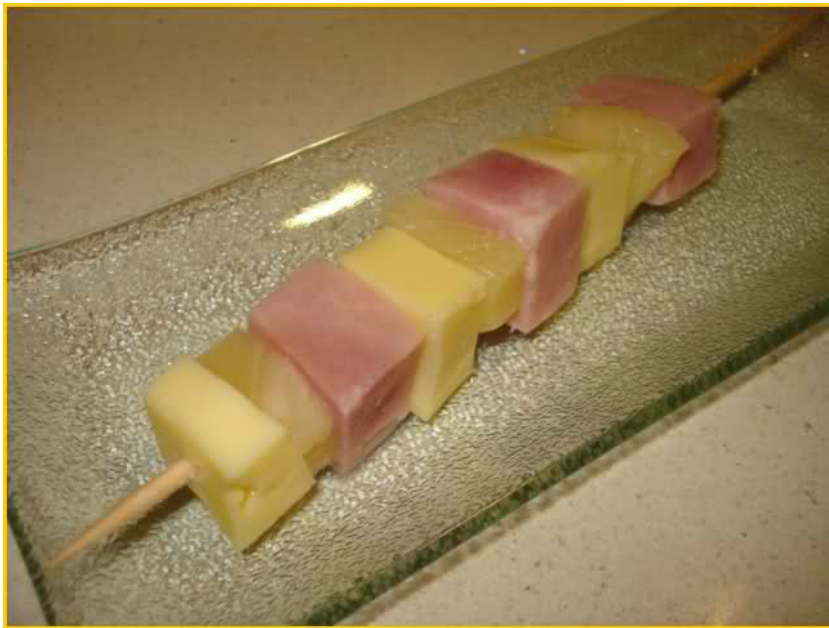


**Creador:** Alegna



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## 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 aceite.