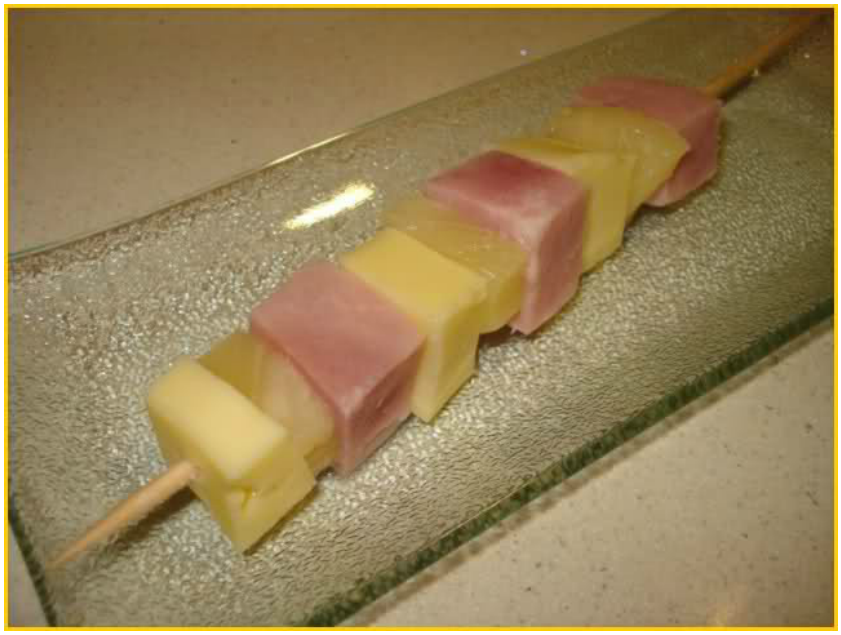
JAMON A LA PIÑA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna **Recetizador:** mailo



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, alternandolos 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.