



Jamón a la Brasa con Salsa Teriyaki Picante

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

2 filetes de jamón de 1 pulgada de grosor

Glaseado de Teriyaki picante

7 onzas de piña aplastada

6 dientes de ajo molidos

1 cucharada de jengibre, pelado y molido

½ taza de salsa de soja

½ cucharadita de aceite de sésamo

1 cucharadita de chile rojo, triturado

½ taza de azúcar moreno

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para el glaseado de Teriyaki picante

En una olla pequeña, coloca todos los ingredientes y mézclalos. Calienta y lleva a fuego lento para espesar. Retira del fuego y deja enfriar.

Caliente la parrilla a un calor medio-alto o 450°F.

Coloque los filetes de jamón sobre la parrilla y dora de ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos de cada lado; rociándolos con la salsa teriyaki picante en ambos lados hasta lograr una corteza acaramelada.

Retira del fuego y sirve inmediatamente con arroz de coco o tu arroz estilo Pilaf favorito.

Adorna con rebanadas de piña.

SIRVE 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 10 minutos

Discover more recipes at PorkBeInspired.com.