

# Lista de ingredientes para la receta Carré de cerdo con damascos

## Ingredientes

- Azucar rubio 1/2 Taza
- Mostaza de Dijon 1 cda.
- Damascos secos 100 g
- Carre de cerdo 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca pomada 200 grs.
- Romero picado 1 cdas.
- Tomillo picado 1 cda.

## Damascos e higos caramelizados

- Cebolla 1 Unidad
- Curry 1 cda.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Vinagre de Arroz 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceto balsámico 1 cda.
- Azucar rubio 2 cdas.
- Higos Frescos 500 grs.
- Damascos frescos 1 k
- Azucar 1 cda.

## Endibias

- Aceite De Oliva 4 cdas.
- Salsa de soja 2 cdas.
- Endibias 500 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ciboulette picado 1 cda.

## Gratén de papas

- Crema de leche 1/2 L
- Manteca Cantidad necesaria
- Papas 1 k
- Huevos 4 Unidades
- Puerros 300 g
- Queso Parmesano Rallado 3/4 Taza
- Sal y pimienta negra A gusto

## Guarnición

- Manteca Cantidad necesaria
- Jugo de Naranja 1/2 Taza
- Semillas de comino 1 cda.
- Zanahorias baby 1 k
- Miel 3 cdas.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto