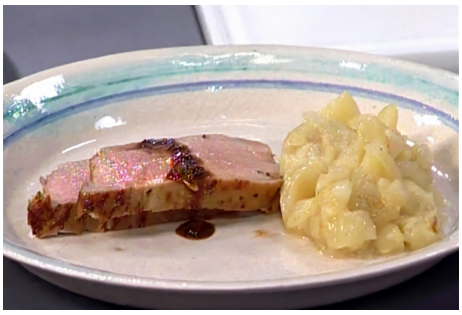
Agua saborizada; carré de cerdo; Sopa de lentejas y arvejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el agua saborizada

Cedrón: 1 Rama
Hielo: A gusto
Agua: 1 L
Pomelos: 2 Unidades

Para el careé de cerdo

Salsa de soja: 1 cda.
Mostaza antigua: 1 cda.
Caldo: 1 Taza
Miel: 1 cda.
Carre de cerdo: 1 k

Para el puré de peras

Cebollas: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para la sopa de lentejas y arvejas

Caldo: 2 Tazas
Arvejas secas: 1 Taza
Cilantro: Hojas
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Lentejas turcas: 1/2 Taza
Curry: 1 cda.
Cebolla Morada: 1
Arvejas frescas: 1 Taza
Jengibre: 1 cda.
Queso Crema: 1/2Taza

Preparación de la Receta

Agua saborizada

- *Pelar* y cortar los pomelos en rodajas.
- Mezclar con hojas de cedron y machacar en una jarra.
- Agregar hielo y agua.

Puré de peras

- *Pelar* y cortar las peras y las cebollas.
- Cocinar tapado en una sartén con aceite de oliva, sal y pimienta.

Careé de cerdo

- Hacer una *marinada* con la *mostaza*, la miel, y la salsa de soja.
- *Dorar* el carre por todos sus lados en una sartén con aceite de oliva.
- Pincelar con la *marinada*, agregar el caldo.
- Tapar y seguir cocinando
- Volver a pincelar varias veces.

Sopa de lentejas y arvejas

- Sudar en una sartén con aceite de oliva la *cebolla* morada cortada en juliana
- El *jengibre* y el *ajo* rallado.
- Agregar las lentejas turcas y arvejas secas previamente hidratadas, las arvejas frescas y el caldo de verduras.
- Una vez cocidas procesar con un mixer.

- Para acompañar la sopa mezclar el queso crema

- La pimienta y el *curry* y las hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agua-saborizada-carre-de-cerdo-sopa-de-lentejas-y-arvejas