

Cañón de Cerdo Acaramelado

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Panela rallada: 1 Taza

Leche: 1/2 Litro

Clavo De Olor: 10 Unidad

Tomillo: c/n

Agua: 1/2 Litro

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: 200 grs

Sal: c/n

Carre de cerdo: 1 k

Guarnición

Canela En Polvo: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Panela rallada: 1 Taza

Piña: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Cerdo

- En una olla con leche, agua, *laurel*, *ajo* machacada, *tomillo*, *cebolla* en cuartos y sal cocinar el **cerdo** por 40 minutos
- Transcurrido el tiempo, retirar la carne, llevarla a una bandeja y pincharle los clavos de olor distribuidos.
- *Dorar* en sartén con *mantequilla* por todos sus lados.
- En un bol mezclar *panela* rallada, *vinagre* y reservar.
- Una vez dorado el *cerdo* bañarla con la mezcla de *panela* con *vinagre* y llevar al horno hasta cocinar y glasear.

Guarnición

- Retirar la piel de la *piña*, cortar en rodajas de 2 centímetros, retirar el corazón de cada *rodaja* y pasar cada una por una mezcla de *panela* rallada y canela en polvo por ambos lados.
- *Dorar* en sartén con *mantequilla* hasta caramelizar.

Armado

- Retirar del horno y bañar con el caramelo de cocción, cortar y servir en fuente.
- Acomodar a un lado las rodajas de *piña* caramelizada y bañar el *cerdo* con la salsa de *panela* reducida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canon-de-cerdo-acaramelado>