Carré con hierbas y gallete de batatas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Carré de cerdo deshuesado: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Ajo: 5 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Oporto: 1/2 Copa
Apio: 1 Rama
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hierbas frescas: 1 Ramo Pequeño
Manteca: 1 cda.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad

Galette de batatas

Batatas: 3 Unidades
Azucar rubia: 130 Cantidad necesaria
Manzanas verdes: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.

Salsa

Sal: A gusto
Jengibre rallado: 1/2 cda.
Jugo de granada: 2 cda.
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Canela: 1 cdita.
Vinagre de jerez: 1 cda.
Arándanos: 100 grs.

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 240º.
- Pele y pique los ajos
- En un procesador prepare una pasta de hierbas colocando, las hierbas, el *ajo*, la *mostaza*, y el *jugo* de *limón*
- Procese e incorpore el aceite de oliva de a poco, sal y pimienta.
- En una placa para horno coloque el *hueso* del carré y encima el carré de *cerdo* unte con la pasta de hierbas
- Agregue el vino en la base, ase por 10 minutos a fuego fuerte.
- Retire del horno y pase por pan rallado, vuelva a colocar sobre los huesos, rocíe con aceite de oliva y ate con hilo, si es necesario, baje el horno a 180º y cocine durante 1 ½ hora aproximadamente
- Retire del horno y deje reposar.
- Corte las verduras en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, saltee las verduras con *tomillo*, deje que dore
- Haga unos cortes en el *hueso*, retire unos trozos de carne y agregue a las verduras.
- Sobre una hornalla a fuego fuerte, coloque la placa de horno en la que cocinó el carré y desglase con *oporto*.
- Agregue el fondo de cocción a las verduras con el *hueso*.

Salsa

- En una *cacerola* coloque a tostar, la ralladura de *naranja*, el *jengibre* rallado y la canela.
- Agregue los *arándanos*, el *jugo* de *naranja*, sal y *vinagre* de jerez, cuando la fruta comience a romperse añada el azúcar y el *jugo* de granada mezcle y deje reducir por unos minutos

Galette de batatas

- Pele y corte las batatas en láminas de 3 mm de espesor.
- Retire el centro de las manzanas y corte en láminas de 3 mm de espesor.
- En una placa para horno con papel *manteca* enmantecado y espolvoreado con azúcar rubia, coloque las láminas de *batata* y *manzana* intercaladas, pinte con *manteca* y espolvoree con azúcar por arriba
- Lleve al horno a cocinar a fuego bajo hasta que este listo.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- En un plato sirva el carre en porciones, por encima las verduras con el *oporto*, el galette de *batata*, rocíe con la salsa y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-con-hierbas-y-gallete-de-batatas