Carré con salsa de cerveza y papas rissolé



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Castañas en Almibar: 50 grs.
Blanco de puerro cocido a la inglesa: 4 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Lomo de cerdo deshuesado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ciruelas presidente: 100 g
Mirepoixe de vegetales: A gusto

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda.
Azúcar Negra: 2 cdas.
Cerveza: 1 Taza
Huesos de cerdo trozados: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de *cerdo*, de manera que le quede un rectángulo para poder rellenar.
- Condimente con sal y pimienta, rellene con las ciruelas presioente las castañas y el blanco de puerros.
- Cierre el *lomo*, ate y condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Caramelice los huesos de *cerdo* en el horno
- Deseche la materia grasa.

- En una olla coloque los huesos de *cerdo*, junto con el azúcar negra y cocine hasta formar un caramelo.
- Desglace con cerveza, deje reducir y cuele.
- Agregue el *jugo* de *limón* y condimente con sal y pimienta

Guarnición

- Pele las papas y corte en cubitos de1 cm
- De lado aproximadamente.
- En una sartén con *manteca* caliente, cocine los cubitos de papas a fuego medio hasta que se doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Condimente con sal y pimienta

Armado

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, selle el *lomo*.
- Coloque en una placa sobre una miripoixe de vegetales y cocine en el horno a 180°C durante 40 minutos aproximadamente
- Luego envuelva con papel aluminio y deje reposar.
- Retire el papel aluminio y los hilos.
- Corte en rodajas.

Presentación

- En un plato sirva las rodajas de *lomo* acompañe con las papas rissolé y la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-con-salsa-de-cerveza-y-papas-rissole