

# Carré con salsa de cerveza y papas risolé

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 presidente 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 de 1 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 miripoxe 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>