

# Carré con salsa de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Carré

**Cebollas:** 2 Unidades

**Carre de cerdo:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Laurel:** 15 Hojas

**Ajo:** 8 Dientes

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

### Lentejas

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Lentejas:** 300 g

### Salsa de manzanas

**Azucar rubia:** 1 Taza

**Agua:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Frutas Rojas:** 200 g

**Vinagre:** 1/2 Taza

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

**Manzanas verdes:** 3 Unidades

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Carré

- Deshuese el carré y reserve los huesos separándolos de a 2 costillas.
- Machaque los dientes de *ajo* y retire su piel.
- Corte la *cebolla* en juliana.

- En una fuente disponga la carne, el *ajo*, sal, pimienta, aceite de oliva y el *laurel*.
- Deje *marinar* en la heladera durante 1 hora, luego escurra y ate con un hilo de cocina para conservar su forma.
- En una placa forme un colchón con la *cebolla* y el *laurel* y encima disponga el carré, los huesos reservados, el fondo de la *marinada* y el vino.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 1 hora y media.
- Bañe la carne con el fondo de cocción de tanto en tanto.
- Retire la carne de la fuente y deje reposar 5 minutos antes de cortarla.
- Retire los huesos, pase el fondo de cocción a través de un *tamiz* retire la grasa que se forma en la superficie.
- Sirva en una salsera.

## Lentejas

- Hidrate las lentejas en agua durante 2 horas y luego escurra bien.
- En una *cacerola* con agua, el *ajo* y el aceite de oliva cocine las lentejas hasta que estén tiernas y se reduzca el líquido.
- Apague el fuego, agregue la ralladura de *limón*, sal, pimienta y el *perejil* picado.
- Sirva en una fuente honda.

## Salsa de manzanas

- Pele las manzanas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén disponga las manzanas, las frutas rojas, el agua, el azúcar, sal, pimienta, el *vinagre*, el clavo y la canela.
- Lleve sobre fuego medio y deje cocinar durante 45 minutos.
- Baje el fuego y continúe la cocción durante 20 minutos más hasta que espese.
- Aplaste las manzanas ligeramente y sirva en una fuente honda.

## Presentación

- Sirva el carré en una fuente y acompañe con la salsa de manzanas, las lentejas y el fondo de cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carre-con-salsa-de-manzanas>