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 180º 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