Carré de cerdo a la miel y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo de Carne: 200 cc
Carre de cerdo: 1 Unidad
Jengibre: 1/2 Unidad
Miel: 1/2 Taza

Guarnición

Curry: 2 cda.
Caldo De Pollo: 1 Taza
Zanahorias: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie bien el carré de **cerdo**.
- Retire la piel del **jengibre**.

Guarnición

- Pele las zanahorias y corte en finas rodajas.
- En una olla con una parte de agua caliente y sal cocine las zanahorias durante 5 minutos, incorpore luego el caldo y una vez que este reduzca agregue la *crema* de leche y el *curry*, mezcle y termine la cocción a fuego lento hasta que las zanahorias estén tiernas.
- Retire y procese hasta lograr un fino puré, condimente con pimienta.

Armado

- En una placa caliente con aceite de oliva selle el carré de todos sus lados
- Condimente con sal y pimienta

- Luego de unos minutos de cocción rocié el carré con la miel, ralle encima el *jengibre* vierta el caldo
- Una vez que el caldo rompa el hervor termine la cocción en horno a 180ºC.
- Retire el carré del horno y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato unas rodajas de carré y acompañe con la *guarnición* de zanahorias
- Salsee con los líquidos de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-a-la-miel-y-jengibre