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