

# Carré de cerdo con confitura de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Batatas fritas

**Batatas:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

### Bebida sugerida

**Vino Merlot 2002:**

### Carré

**Carré de cerdo deshuesado:** 800 g

**Queso Parmesano Rallado:** 4 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hierbas frescas:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** 2 cdas.

### Cebollas confitadas

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Tinto:** 1/2 Taza

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Manteca:** 50 g

**Azucar rubia:** 1 cda.

### Salsa

**Mostaza en grano:** 1 cda.

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Vino Blanco:** 1 Taza

# Preparación de la Receta

## Carré

- Pique finamente las hierbas y mezcle con el queso rallado, el pan rallado y aceite de oliva.
- Retire los excesos de grasa de la carne y corte en medallones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Pase a una placa, deje bajar la temperatura, cubra la superficie con la preparación de queso y termine la cocción en el horno caliente (170° C)

## Cebollas confitadas

- Corte las cebollas en octavos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee las cebollas con el azúcar.
- Añada el vino, sal, pimienta y deje reducir.
- Tape, baje el fuego y continúe la cocción hasta que se caramelicen.
- Remueva de tanto en tanto y finalmente condimente con sal.

## Salsa

- En una *cacerola* disponga el caldo de verduras, el vino blanco y lleve al fuego hasta reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Incorpore la *mostaza*, la *crema* de leche y lleve a hervor.
- Agregue el almidón de maíz diluido en agua y revuelva hasta que espese ligeramente.

## Batatas fritas

- Lave muy bien las batatas, seque y corte tiras finas con la ayuda de un pela papas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las láminas de *batata*.
- Escorra sobre papel absorbente y condimente con sal.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de cebollas, de lado un medallón de carne, sobre ésta las batatas y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-con-confitura-de-cebolla>