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 (170º 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*.
- Escurra 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