

Carré de cerdo con damascos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar rubio: 1/2 Taza
Damascos secos: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Romero picado: 1 cdas.

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Carre de cerdo: 1 Unidad
Manteca pomada: 200 grs.
Tomillo picado: 1 cda.

Damascos e higos caramelizados

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar rubio: 2 cdas.
Damascos frescos: 1 k

Curry: 1 cda.
Vinagre de Arroz: 1 cda.
Aceto balsámico: 1 cda.
Higos Frescos: 500 grs.
Azucar: 1 cda.

Endibias

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Endibias: 500 g
Ciboulette picado: 1 cda.

Salsa de soja: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Gratén de papas

Crema de leche: 1/2 L
Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 3/4 Taza

Papas: 1 k
Puerros: 300 g
Sal y pimienta negra: A gusto

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Semillas de comino: 1 cda.

Miel: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias baby: 1 k

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezcle la *manteca* con el *tomillo*, el *romero* y condimente con sal y pimienta
- Reserve en la heladera.
- Realice una incisión en el centro del carré e introduzca los damascos previamente untados con la *manteca* perfumada con *romero* y *tomillo*.
- Blande el carré para que mantenga su forma.
- Condimente con sal y pimienta.
- Úntelo con *mostaza* y espolvoree con azúcar, luego envuélvalo en papel film.

Guarnición

- Hierva las zanahorias en abundante agua y sal 20 minutos aproximadamente.
- Coloque en el mortero las semillas de *comino* previamente tostadas y machaque.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, saltee las semillas de *comino*, agregue las zanahorias, condimente con sal, pimienta y saltee
- Incorpore la miel y el *jugo* de naranjas.
- Cocine a fuego bajo hasta que llegue a hervor y luego 4 minutos mas.

Gratén de papas

- Pele las papas y corte en finas rodajas, pique el *puerro* de la misma manera.
- Mezcle los huevos con sal, *crema* de leche, pimienta y queso parmesano
- Coloque en una fuente enmantecada capas de papas alternando con los puerros hasta llegar al final de la fuente.
- Vierta el batido de *crema*, huevos y queso.
- Cubra con papel film y lleve al horno a 180°C 1 hora.
- Retire el papel film espolvoree con queso rallado y gratine en el horno.

Damascos e higos caramelizados

- Corte los higos por la mitad previamente lavados
- Lave los damascos corte por la mitad y retire el *carozo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* cortada en *brunoise*.
- Agregue el *curry* junto con los damascos, el *vinagre*, el azúcar sal y pimienta.
- Cocine hasta que estén tiernos los damascos y se derrita el azúcar
- En otra sartén con aceite de oliva caliente y *romero*, cocine los higos por la parte interior.
- Agregue el azúcar, sal y aceto balsámico.
- De vuelta y caramelice.
- Coloque en una fuente y condimente con pimienta

Endibias

- Retire el tallo de las endibias y coloque en un bowl.
- Prepare una vinagreta con aceite de oliva, sal, pimienta y salsa de soja.
- Agregue el *ciboulette* y condimente las endibias.

Armado

- Coloque en una placa y cocine en el horno a 180°C, 45 minutos a 1 hora aproximadamente.
- Recupere el *jugo* de cocción y coloque en una salsera.

Presentación

- Sirva el carré entero sobre una tabla y cada preparación en fuentes
- Decore con hierbas a gusto.

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