

Carré de cerdo con damascos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar rubio: 1/2 Taza Damascos secos: 100 q 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. Zanahorias baby: 1 k

Miel: 3 cdas. Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

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.
- Bride 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