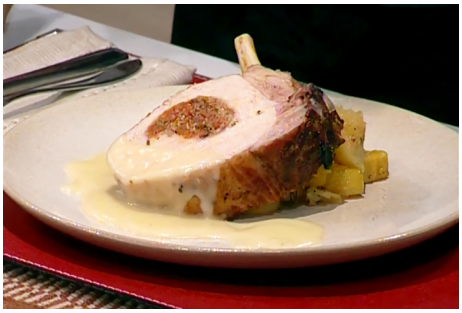
Carré de cerdo con duraznos, panceta y jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Ajo: 4 Dientes
Romero: 2 Ramas
Carré de cerdo deshuesado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zanahorias: 3 Unidades
Apio: 4 Penca

Guarnición

Duraznos: 1 grs.
Tomillo: 3 Ramas
Manzanas verdes: 4 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto
Cebollas: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: 2 Ramas
Batatas: 2 k

Relleno

Perejil picado: 2 cdas.
Hierbas picadas: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre rallado: 3 cdas.
Orejones de durazno: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 100 g
Panceta ahumada: 200 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca clarificada: 100 cc
Manzanas verdes: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los huesos del carré.

- Pase un cuchillo por el centro del carré a lo largo de lado a lado realizando un agujero.
- Pele y corte las zanahorias en rodajas gruesas
- Pele las cebollas y córtelas en trozos.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas.
- Corte en trozos las ramas de *apio*.
- Coloque los vegetales sobre una placa y reserve.

Guarnición

- Pele y corte las batatas en cubos.
- Pele y corte las manzanas en cubos.
- Pele los duraznos y córtelos en gajos anchos.
- Pele las cebollas y córtelas en trozos.
- En un bowl coloque las batatas, manzanas, duraznos y cebollas, sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle bien y luego vuelque sobre una placa, perfume con ramas de *tomillo* y *romero*
- Cocine en horno medio precalentado hasta que estén tiernas.

Relleno

- Pique los *orejones* de *durazno* y coloque en un bowl, perfume con hierbas picadas, *perejil* picado, **jengibre** fresco rallado, la **panceta** previamente picada, pan rallado y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle.

Salsa

- Pele y corte las manzanas en dados, luego cocínelas partiendo de agua fría hasta que estén bien tiernas, sazone con sal y pimienta.
- Terminada la cocción procese las manzanas con un mixer mientras incorpora en forma de hilo la *manteca* clarificada hasta emulsionar.

Armado

- Coloque dentro del agujero que realizo en el carré el relleno hasta completarlo de ambos lados
- Sazónelo luego con sal y pimienta.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle el carré, luego colóquelo sobre la placa con los vegetales y termine la cocción en horno precalentado medio durante aproximadamente 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje reposar 10 minutos, luego corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de la *guarnición* y una *rodaja* de carré de **cerdo**, por ultimo salsee con la salsa de manzanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-con-duraznos-panceta-y-jengibre