

Carré de cerdo con mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Manteca: 50 g

Leche: 2 Tazas

Arroz: 1 Taza

Eneldo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Carré

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Tomillo: A gusto

Carré de cerdo deshuesado: 1 k

Mango

Cebolla: 1/2 Unidad

Ciruelas pasas: 4 Unidades

Martini seco: 30 cc

Ciboulette: A gusto

Mangos: 2 Unidades

Jugo de Naranja: 1/2 Unidad

Vinagre: 50 cc

Chile: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar rubia: 1 cda.

Cebolla de verdeo: Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Carré

- Retire los excesos de grasa de la carré, realice cortes superficiales en forma de cruz sobre la parte de la grasa y salpimiente
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la pieza de carne por todas sus caras comenzando por el lado de la grasa.
- Pase a una fuente con las hierbas y termine la cocción en el horno caliente.

Arroz

- En una *cacerola* con la leche caliente cocine el *arroz* hasta que esté tierno.
- Procese el *arroz* con el líquido de cocción, la *manteca*, el aceite y el *eneldo* hasta obtener un puré rústico.
- Caliente antes de servir y salpimiente.

Mango

- Pele el mango retire el *carozo* y corte la pulpa en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* en láminas finas.
- Pique la *cebolla* de verdeo, las ciruelas pasas, *ciboulette* y el *chile*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con la *cebolla* de verdeo y las ciruelas.
- Incorpore el mango, el azúcar y continúe la cocción.
- Vierta el Martini, el *vinagre*, y deje evaporar el alcohol.
- Añada el *jugo* de *naranja*, sal, el *chile*, el *ciboulette* y deje reducir unos minutos más.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de mangos, encima una porción de mango y corone una quenelle de *arroz*.

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