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