

Carré de cerdo con mermelada de pomodoro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sidra: 300 cc Carre de cerdo: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Cebolla de verdeo: 500 grs.

Mermelada de tomates

Tomates: 1 k

Azucar: ¼ k Limon: ½ Unidad Menta: 15 g Miel: 50 grs.

Vinagre: 20 cc

Preparación de la Receta

- Separe el carré cada 2 costillas.
- Raspe las costillas para eliminar toda la carne.
- Salpimente.
- Disponga en una placa aceitada y rocíe la carne con aceite de oliva.
- Cubra las costillas con papel aluminio y cocine en el horno caliente.
- Bañe de tanto en tanto con la sidra.

Mermelada de tomates

- Pele los tomates corte en cuartos y elimine las semillas.
- Ralle la cáscara de limón.
- Pique la menta y reserve.

- En una cacerola disponga los tomates, el azúcar, la miel, el vinagre y la cáscara de limón.
- Cocine a fuego bajo durante 1 hora.
- Incorpore la *menta*.

Guarnición

• Cocine las cebollas de verdeo al vapor.

Presentación

• En el fondo de un plato forme un colchón con la *cebolla* de encima sirva la carne, bañe con el *jugo* de cocción, en un costado sirva una proción de mermelada

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-con-mermelada-de-pomodoro