

Carré de cerdo con mermelada de pomodoro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sidra: 300 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Carre de cerdo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Cebolla de verdeo: 500 grs.

Mermelada de tomates

Tomates: 1 k

Azucar: ¼ k

Menta: 15 g

Vinagre: 20 cc

Limon: ½ Unidad

Miel: 50 grs.

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 porción de mermelada

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