Carré de Cerdo con Patatas Grisette



Ingredientes

Para el carré

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mantequilla clarificada: Cantidad necesaria
Sal entrefina: A gusto
Jugo de 1 limón:
Romero fresco: Cantidad necesaria
Carre de cerdo: 1 k

Para las patatas

Pimienta: A gusto
Arvejas precocidas: 250 grs
Panceta de cerdo ahumada: 150 grs
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Patatas: 500 g

Preparación de la Receta

- Cortar el carré en chuletas y colocarlas en un tazón.
- Agregar aceite de oliva, *romero* fresco, *jugo* de *limón* y sal entrefina a gusto
- Dejar *marinar*.
- Llevar a la parrilla y cocinar hasta *dorar* uno de los lados
- Dar vuelta y rociar cada *chuleta* con *jugo* de *limón*.
- Pintar con *mantequilla* clarificada y dejar asar la carne hasta obtener el punto deseado.

Para las patatas

cortarlas con piel en rodajas de 0, 5 cm de grosor y llevarlas a una sart&eacute

- N amplia con aceite de oliva.
- Salpimentar a gusto y dejar que se vayan cocinando a fuego fuerte
- Cortar *fetas* de *panceta* ahumada en tiras e incorporar a la sartén junto con las patatas.
- Agregar las arvejas precocidas y continuar la cocción hasta que las patatas estén en su punto.
- Servir las costillas de **cerdo**, acompañadas de las patatas con *panceta* y arvejas.

Para que la carne de cerdo quede más tierna

- Colócala en un recipiente y cúbrela de leche por 1 hora aproximadamente
- Luego, sólo debes enjuagarla y prepararla como indica la receta.

Para eliminar el exceso de almidón de las patatas -que hace que se queden blandas cuando se fríen-

- Debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echarlas en la sartén sin que salpiquen en el aceite.
- Puedes reemplazar el *jugo* de *limón* por *jugo* de lima.

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