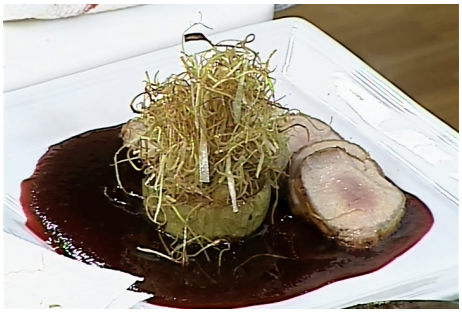
Carré de cerdo con salsa de vino tinto y manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Carre de cerdo: 2000 g

Guarnición I

Clavos De Olor: 8 Unidades
Manzanas verdes: 2 Unidades
Aceto balsámico: 30 cc
Manteca: 100 g

Azucar: 50 grs.
Sal: Una pizca
Pimienta: A gusto

Guarnicón II

Sal: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Puerros: 2 Unidades

Salsa

Sal: A gusto
Canela en rama: 1 Unidad
Vino Tinto: 750 cc

Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Manzanas verdes: 2 Unidades
Aceto balsámico: 50 cc

Udon

Brotes de soja: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Ate en carré de **cerdo** con un hilo de algodón y condimente con sal y pimienta.

- En una sartén caliente el aceite de oliva y selle el carré por todos sus lados.
- Termine la cocción en el horno
- Gire el carré de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Elimine el hilo y corte en rodajas finas.

Salsa

- Pele las manzanas, corte en cuartos y elimine las semillas.
- En una *cacerola* con el vino tinto, la canela, la pimienta, el azúcar y el aceto balsámico cocine las manzanas.
- Deje reducir a fuego fuerte hasta que las manzanas se deshagan.
- Deseche la rama de canela y procese.
- Pase por un *tamiz* de malla fina
- Rectifique la sazón y lleve nuevamente a reducción a 3/4 partes de su volumen.

Guarnición I

- Corte las manzanas al medio en sentido transversal, elimine las semillas y las bases de cada una.
- Disponga las manzanas en una platina enmantecada.
- Unte las manzanas con *manteca*, espolvoree con azúcar, pimienta, sal, inserte un clavo de olor por *manzana*, rocíe con aceto balsámico y cocine en el horno.

Guarnicón II

- Corte los puerros a la mitad en sentido transversal y luego en fina juliana.
- Fría en abundante a ceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Presentación

- Sirva la salsa en el fondo del plato, encima las *rodaja* de carré en forma de abanico
- Al lado una *manzana* y los puerros encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-con-salsa-de-vino-tinto-y-manzanas