

Carré de cerdo horneado con puré de batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el carré de cerdo

Caldo de verduras: 200 cc

Miel: 100 cc

Ajo: 4 Dientes

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Panceta: 200 g

Puerros: 2 Unidades

Ciruelas pasas: 100 g

Carre de cerdo: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Mermelada de naranjas: 100 g

Tomillo: 1 Rama

Para el puré de batatas

Crema de leche: 1 L

Batatas: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Para el repollo

Manzana verde: 1 Unidad

Repollo colorado: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para el carré de cerdo

- Mechar el carré con los puerros, las ciruelas pasas y la *panceta* cortada en bastones.
- Colocar el *romero* y el *tomillo* entre el *hueso* y la carne.
- Atarlo para que no pierda su forma durante la cocción.

- Dorarlo en una grilla por todos sus lados.
- Poner los dientes de *ajo* machacados en una asadera, colocar el carre, salpimentarlo, y agregar el caldo.
- Llevar a horno a 190° por aprox 1 hora.
- Preparar un glaseado con la mermelada de *naranja*, la *mostaza*, y la miel.
- 10 minutos antes de retirar el carre, pincelarlo con el glaseado.

Para el puré de batatas

- Cortar las batatas peladas en rodajas de 1 cm de espesor
- Salarlas.
- Colocarlas en una olla con la *manteca* y *crema* hasta cubrir.
- Llevar al fuego hasta que las batatas estén cocidas.
- Colar las batatas.
- Pisarlas hasta hacerlas puré utilizando la *crema* de cocción hasta conseguir el punto deseado.

Para el repollo

- Cortar un *repollo* colorado en láminas finas.
- Cocinar en un sartén con *manteca*.
- Cortar 1 *manzana* verde en cubos y agregar al sartén.
- Agregar un poco de caldo, cocinar hasta que se ablande el *repollo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-horneado-con-pure-de-batatas-3>