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.
- Levar 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