

Carre de cerdo marinado con manzana y lemongello

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar Negra: 2 cdas.

Carre de cerdo: 1 Unidad

Hinojo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Canela en rama: 1 Unidad

Anís estrellado: 1 Unidad

Lemongello: 50 cc

Pimienta de Cayena: Una pizca

Manzanas y lemongello

Azúcar Negra: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Manzanas verdes: 4 Unidades

Hinojo: 1/2 Unidad

Lemongello: 50 cc

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de carne: 1/4 L

Jugo de cocción del carré reservado:

Jugo de cocción de las manzanas reservado:

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en láminas.
- Corte el *hinojo* en ruedas
- Salpimiente el carré.
- Prepare una *marinada* dentro de una fuente honda con ralladura de *limón*, *naranja*, semillas de coriandro, canela, anís, y pimienta de *cayena*.

- Agregue el carré a la *marinada*, la *cebolla*, el *hinojo* y añada aceto balsámico, aceite de oliva, azúcar negra y mezcle bien.
- Tape con papel aluminio y deje *marinar* durante 6 horas mínimo en la heladera.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva selle el carré de ambos lados, desgalse con el lemongello y lleve a horno moderado a 180° durante 30 minutos aprox.
- Retire y reserve el *jugo* de cocción.

Manzanas y lemongello

- Corte las manzanas en cuartos, retire el centro y torneé.
- Corte el *hinojo* en cuartos.
- En una sartén con *manteca* coloque las manzanas, el *hinojo* y deje *dorar*.
- Añada azúcar negra, mezcle bien y agregue el lemongello.
- Termine de cocinar en horno moderado entre 3 y 5 minutos.
- Retire y reserve el *jugo* de cocción.

Salsa

- Coloque el *jugo* de cocción del carré en una sartén, añada el caldo de carne y coloque al fuego a reducir.
- Agregue el *jugo* de cocción de las manzanas y condimente con sal y pimienta.
- Reserve caliente.

Presentación

- Corte el carré en rodajas y sirva sobre un plato.
- Agregue las manzanas e hinojos y termine con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-marinado-con-manzana-y-lemoncello>