

# Carre de cerdo marinado con manzana y lemoncello

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

Lemoncello: 50 cc

Pimienta de Cayena: Una pizca

## Manzanas y lemoncello

Azúcar Negra: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.Hinojo: 1/2 UnidadManzanas verdes: 4 UnidadesLemoncello: 50 cc

### Salsa

Sal y Pimienta: A gusto Jugo de cocción del carré reservado:

Caldo de carne: 1/4 L 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 lemoncello y lleve a horno moderado a 180° durante 30 minutos aprox.
- Retire y reserve el jugo de cocción.

## Manzanas y lemoncello

- Corte las manzanas en cuartos, retire el centro y tornee.
- 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 lemoncello.
- 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