

# Carré de cerdo marinado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Rabanitos:** 6 Unidades

**Carre de cerdo:** 1 Unidad

**Panceta ahumada:** 200 g

## Guarnición

**Sal:** A gusto

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 250 cc

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Echalottes:** 2 Unidades

## Marinada

**Paprika:** 1 cda.

**Salsa de soja:** 6 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Miel:** 2 cdas.

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Marinada

- Pique el *ajo* finamente.
- Machaque la pimienta.
- En un bowl mezcle todos los ingredientes.
- En una fuente para horno vuelque la *marinada* y coloque dentro el carré
- Deje descansar 10 minutos.
- Moje y rote permanentemente el carré
- Ate con un hilo de cocina para mantener su forma y cocine en horno caliente
- Bañe permanentemente con la *marinada* y el *jugo* de cocción.

- A los 15 minutos retire del horno y corte el carré en porciones.
- Coloque entre cada feta una *lonja* de *panceta* ahumada
- Rectifique la sazón.
- Termine la cocción durante 10 a 15 minutos más.

## Guarnición - Ragoût de pimientos

- Lave, corte y elimine las semillas y las partes blancas de los pimientos.
- Corte en tiras y a éstas por la mitad.
- Pique finamente los *echalottes*.
- Machaque la pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los *echalottes*
- Incorpore los pimientos
- Condimente con la sal y la pimienta.
- Agregue la *crema* antes de servir el plato.
- Suba el fuego, cuando rompa el hervor baje a mínimo.
- En el centro de un plato coloque 2 *fetas* de carne con la *panceta*, acompañe con los pimientos y un poco de la *marinada*

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