

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>