

# Carré de Cerdo mechado

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Cognac: 50 cc Azúcar Negra: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Carre de cerdo: 1 Unidad

#### Puré de manzanas verdes

Limon: 1 Unidad Manteca: 30 g Salvia: cda. Miel: 1 cda.

Pimienta negra molida: 1 Una pizca Manzanas verdes: 3 Unidades

Sal: Una pizcaCanela: 1 cdita.Aceite De Oliva: 1 cda.Jengibre: 1 cda.

#### Relleno

Ciruelas secas: 100 g Jamòn crudo: 200 g

#### Salsa de vino tinto

Jugo de manzanas reservado: Pimienta negra recién molida: Una pizca

Vino Tinto: 50 cc Azúcar Negra: 1 cda.

## Preparación de la Receta

• Deshuese el carré retirando la carne cortando con un cuchillo pegado a los huesos, re tire el cordón lateral y haga cortes superficiales en cruz.

• Con un cuchillo alargado y fino haga un corte en el centro del carré para luego rellenar.

#### Relleno

- Pique las ciruelas.
- Corte el jamón crudo en laminas y luego pique.

#### **Armado**

- Con las manos o con un mechador coloque el relleno dentro del carré y luego prense bien hacia el fondo para que quede bien distribuido.
- En una sartén con aceite de oliva selle el carré del lado de la grasa.
- Desgalce con cognac, deje evaporar el alcohol y añada el azúcar negra.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque el carré en una placa de horno y cocine durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

#### Puré de manzanas verdes

- Pele y ralle el jengibre.
- Pique la salvia.
- Exprima el limón.
- Retire el corazón de las manzanas.
- Corte las manzanas en láminas finas con piel.
- En una olla con manteca dore las manzanas.
- Añada el aceite de oliva, el jengibre rallado, la pimienta negra y el jugo de limón.
- Con un pisapuré, pise bien las manzanas hasta retirar todo su jugo y formar un puré.
- Añada la miel y continúe pisando.
- Pase el puré por un colador chino y reserve el jugo.
- Vuelva el puré al fuego añada la sal, la salvia, la canela, 1 cda
- De manteca y mezcle bien.

#### Salsa de vino tinto

- En la misma sartén donde selló el carré, coloque el *jugo* de manzanas reservado, añada el azúcar negra.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y condimente con pimienta y deje reducir.

#### Presentación

- Retire el carré del horno y corte en rodajas.
- Sirva el puré de manzanas en el centro del plato coloque una rodaja de carré encima, rocié con la salsa y decoré con ciboulette picado