

Carré de Cerdo mechado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cognac: 50 cc

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Azúcar Negra: 2 cdas.

Carre de cerdo: 1 Unidad

Puré de manzanas verdes

Limon: 1 Unidad

Salvia: cda.

Pimienta negra molida: 1 Una pizca

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 30 g

Miel: 1 cda.

Manzanas verdes: 3 Unidades

Canela: 1 cdita.

Jengibre: 1 cda.

Relleno

Ciruelas secas: 100 g

Jamón crudo: 200 g

Salsa de vino tinto

Jugo de manzanas reservado:

Vino Tinto: 50 cc

Pimienta negra recién molida: Una pizca

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 preme 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, rocíe con la salsa y decoré con *ciboulette* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-mechado-3>