Carré de cerdo relleno, salsa poulette con papas texin y tian de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc
Costillar de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo de Cordero: 50 cc

Papas texin

Papas: 4 Unidades
Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de carne: 500 cc

Relleno

Panceta ahumada: 3 Fetas
Perejil: 1 cda.
Romero: 1 cda.

Salsa poulette

Cebolla: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Champignones: 200 g
Manteca: 50 g
Crema de leche: 100 cc
Limon: 1 Unidad

Tian de verduras

Cebolla: 1 Unidad
Romero: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Tomillo: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Pan Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Deshuese el costillar, elimine los excesos de grasa y la aponeurosis.
- Practique un corte al medio en sentido longitudinal en forma de T.

Relleno

- Pique finamente las hierbas.
- Elimine el cuero y el cartílago de la *panceta*
- Cubra con las hierbas picadas y enrolle.

Armado

- Acomode los rollos de *panceta* en el centro del carré y bride con hilo de algodón.
- En una sartén con aceite de oliva selle el carré.
- Degalse con el vino y el caldo.
- Termine la cocción en el horno a 180º C
- Deje reposar antes de desatar y filetear

Papas texin

- Pele y tornee las papas en forma oval de 7 cm de largo
- Y corte láminas sobre la papas sin llegar a la base.
- Blanquee en el caldo con la *manteca*, sal y pimienta.
- Enmanteque una platina y termine la cocción en el horno.

Tian de verduras

- Pele el *tomate* y corte en rodajas de no más de 2 mm de espesor.
- Pique finamente las hierbas y el *ajo*.
- Corte el zucchni en rodajas de no más de 1 a 2 mm de espesor y blanquee en agua hirviendo salada
- Corte la cocción en agua helada.
- Corte la *cebolla* doble ciselado
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Enmanteque un aro cortapasta y una platina.
- Apoye los aros en la platina intercale la *cebolla*, *tomate*, más *cebolla*, hierbas, *zucchini*, *tomate* y finalmente *zucchini*
- Espolvoree con pan rallado, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocine en el horno.

Salsa poulette

- En un bowl mezcle la *crema* con las yemas
- Reserve
- Exprima el *limón*
- Reserve.
- Pique finamente el *perejil*
- Corte los champignones en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* sude los champignones con la *cebolla*.
- Deglase con el vino y el *jugo* de *limón*.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregue el caldo y deje reducir durante 10 minutos.
- Pase por un colador chino presionando con una cuchara de madera.
- Fuera del fuego ligue con la mezcla de *crema* y yemas batiendo constantemente.
- Aromatice con el *perejil*.

Presentación

- Sirva el carré en un costado del plato, y a los lados el tian y la *papa*
- Salsee con la salsa pulette sin tapar el carré
- Termine con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-relleno-salsa-poulette-con-papas-texin-y-tian-de-verduras