

# Carré de cerdo relleno y manzanas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Carré de cerdo relleno

**Mostaza:** A gusto

**Harina:** 1 cda.

**Carre de cerdo:** 1 Unidad

**Champignones:** 100 g

**Azúcar Negra:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1/2 Vaso

**Aceite:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Orégano:** A gusto

### Manzanas rellenas

**Queso rallado:** A gusto

**Manzanas rojas:** 4 Unidades

**Vino Blanco:** 1/2 Vaso

**Repollo colorado:** 1/2 Unidad

**Manteca:** 40 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre:** 2 a 3 cdas.

### Varios

**Hierbas frescas:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Carré de cerdo relleno

- Abra el carré para rellenar y condimente con sal, pimienta y *orégano*
- Pique finamente la *cebolla*
- Corte los champignones en láminas.

- En una sartén caliente con aceite dore la *cebolla*.
- Agregue los champignones y deje cocinar unos minutos.
- Incorpore la *harina*, sal, pimienta, mezcle bien y retire del fuego.
- Acomode sobre la carne, cierre, enrolle y ate con un hilo de cocina.
- Disponga el carré en una budinera, unte con *mostaza* y espolvoree con azúcar negra.
- Cocine en el horno caliente durante 10 a 15 minutos o hasta que se vea dorado.
- Dé vuelta la carne, pincele nuevamente con *mostaza*, espolvoree con azúcar negra, agregue el vino y termine la cocción.
- Deje reposar 15 minutos antes de cortar.

## Manzanas rellenas

- Corte las manzanas al medio, ahúquelas y espolvoree el interior con sal.
- Pique finamente la pulpa de las manzanas, la *cebolla* y el *repollo*.
- En una sartén con *manteca* dore la *cebolla*.
- Agregue la *manzana*, el *repollo*, el *vinagre*, el vino, sal, pimienta y deje cocinar hasta que las verduras y la *manzana* estén tiernas.
- Rellene las manzanas, espolvoree con queso rallado y acomode en una fuente previamente aceitada.
- Cocine en horno caliente unos 15 a 20 minutos

## Presentación

- En una fuente sirva el carré relleno y de lados las manzanas.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cerdo-relleno-y-manzanas-rellenas>