elGourmet

Carre de cerdo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Limon: 2 Unidades
Carré de cerdo con hueso: 3 Unidad
Manteca pomada: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hojas de salvia: Cantidad necesaria
Sal entrefina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retiramos el *solomillo* de 3 carrés de **cerdo** con *hueso*
- Luego, separamos las costillas con un cuchillo afilado y un hacha de cocina para separar los huesos
- Al final del procedimiento obtendremos 3 solomillos y las costillas de *cerdo* con *hueso*.
- Llevamos las costillas a una placa y marinamos por 10 minutos con el *jugo* de 2 limones, aceite de oliva, hojas de salvia fresca picadas groseramente y sal entrefina.
- Transcurrido el tiempo de marinado, llevamos las costillas a la parrilla a fuego intermedio.
- Cuando de la parte del *hueso* salga sangre, damos vuelta las costillas
- Rociamos con *jugo* de *limón* y pincelamos con *manteca* pomada todas las costillas.
- Continuamos la cocción hasta que el *cerdo* esté a punto (30 minutos aproximadamente)
- Servimos

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