Carré de cordero con gremolata y papas asadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Carre de cerdo: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Gremolata

Miel: 1/2 cdita.
Ralladura de limón: 1 cdita.
Perejil picado: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Romero picado: 1 cdita.
Tomillo picado: 1/2 cda.

Papas asadas

Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el carré por la mitad y condimente con sal y pimienta.

Gremolata

- Pique las *alcaparras*.
- Mezcle en un bowl todos los ingredientes.

Papas asadas

- coloque las papas previamente lavadas y cortadas en una asadera con aceite de oliva y cocine en el horno.
- Condimente con sal.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el carré.

Presentación

- Sirva en un plato el carré y acompañe con las papas y la gremolata.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cordero-con-gremolata-y-papas-asadas