

# Carré y provoleta grillados con cerveza negra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Carre de cerdo:** 1 k

**Aceite de orégano y verdeo**

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Orégano fresco:** A gusto

## Ensalada

**Sal:** A gusto

**Aceto balsámico:** 30 cc

**Lechugas mixtas:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 60 cc

## Guarnición

**Ají molido:** Cantidad necesaria

**Provoleta:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Calabaza:** 1 Unidad

**Orégano fresco:** A gusto

## Salsa de cerveza

**Azucar:** 150 grs.

**Manteca congelada:** 30 g

**Cerveza negra:** 250 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Romero:** 2 Ramas

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Deshuese el carré de *cerdo*, cortando con un cuchillo bien filoso pegado al *hueso*. , retire también el *solomillo*.
- Retire un poco de grasa del carré y haga un cuadrillé sobre la misma.
- Condimente con sal gruesa de ambos lados.
- Sobre la parrilla bien caliente, engrasada con la misma grasa de *cerdo* cocine el carré y el *solomillo* de ambos lados.

## Aceite de orégano y verdeo

- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una olla coloque el verdeo, el *orégano* fresco, el aceite de oliva y pimienta.
- Coloque la olla a calentar sobre la parrilla y pinte la carne con el aceite de *orégano* y verdeo.

## Guarnición

- Mezcle el aceite de oliva, el *ají* molido, el *orégano* y *pimentón*.
- Coloque dentro de un recipiente una cucharada del aceite saborizado, agregue la provoleta y bañe con el aceite saborizado.
- Coloque el recipiente sobre la parrilla.
- Cuando estén listas retire del recipiente y reserve.
- Pele y corte la *calabaza* en rodajas.
- Condimente las rodajas de *calabaza* con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar hasta que resulten tiernas y bien doradas.

## Ensalada

- Prepare una vinagreta con el aceto balsámico, sal y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- En un bowl coloque las lechugas cortadas con las manos tamaño bocado y condimente con la vinagreta.

## Salsa de cerveza

- En una olla coloque el azúcar a caramelizar.
- Agregue la cerveza, clavo de olor y el *romero*.
- Deje reducir a fuego bajo y condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego, quite el *romero* e incorpore la *manteca* congelada.
- Mezcle hasta emulsionar.

## Presentación

- En un plato sirva el carré de *cerdo* y el *solomillo* cortado en medallones y las rodajas de *calabaza* intercalada con la provoleta, acompañe con la ensalada y rocíe con la salsa de cerveza.