Cerdo a la Cerveza



Ingredientes

Agua: 4 cdas
Cerveza: 1 Litro
Caldo: 1 Litro
Zanahorias: 2 Unidades
Romero: c/n
Cebolla: 2 Unidades
Carre de cerdo: 2 kilos
Fecula De Maiz: 4 cdas
Mostaza: 3 cdas
Papines: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal y pimienta el carré en 2 trozos y colocarlo en una *cacerola* grande, cubrirlo con la cerveza, el caldo, llevar a hervor, tapar y cocinar en un hervor suave 30 minutos.
- Agregar a la *cacerola* los papines en mitades, las cebollas en pluma y las zanahorias en rodajas, tapar y cocinar a fuego suave 15 minutos.
- Retirar la carne y las verduras ; reservar el líquido de cocción colado.
- Calentar en la misma *cacerola* el *jugo* de cocción y agregar la fécula previamente diluida en agua fría.
- Añadir la *mostaza* y revolver con batidor hasta que retome hervor y espese.
- Servir la carne caliente cortada en rodajas con los vegetales y la salsa de *mostaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-a-la-cerveza