

Cerdo con Zanahorias Asadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Nata para cocinar: 150 mililitros

Queso de Cabra: 100 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Vino Tinto: 150 mililitros

Mantequilla: 1 Nuez

Zanahorias: 6 Unidades

Romero fresco: c/n

Secreto de cerdo: 1 Pieza

Preparación de la Receta

- *Pelar* las zanahorias.
- Poner en una bandeja de horno con *romero*, *sal*, *mantequilla* y un poco de *vino tinto*.
- Asar a 180 °C aproximadamente 25 minutos.
- Calentar la *nata*
- Cuando hierva, introducir el rulo de queso de cabra troceado y sin corteza.
- Mezclar hasta fundir
- Salpimentar y reservar.
- Salpimentar bien el secreto
- Cocinar a la *plancha* en una sartén bien caliente.
- Filetear cuando esté cocinado.
- Salsear y colocar las zanahorias por encima y un poco de *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-con-zanahorias-ralladas>