Cerdo horneado con jarabe de arce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cerdo

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo: 10 Dientes
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Jengibre: 1 cm
Solomillo de cerdo: 800 g
Tomillo: 1 Rama
Jugo de Naranja: 500 cc
Miel: 4 cdas.
Base de vino tinto: 1 Taza
Jarabe de arce (Syrup de mapple): 1 Taza
Laurel: 1 Hoja
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Salsa de soja: 1/4 Taza

Lentejas

Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: 1 A gusto
Lentejas coral: 500 g
Manteca: 1 cda.

Vegetales salteados

Endibias: 2 Unidades
Radicchio Rosso: 1 Planta
Ciboulette: A gusto
Azucar rubia: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Aceite: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Cerdo

- Pique el *ajo*, la *cebolla*, el *jengibre* y las hierbas.
- Licue el *jugo* de *naranja* con la miel, la mitad del jarabe, la salsa de soja, el *laurel*, el *tomillo*, la pimienta, la *cebolla*, el *ajo* y el *jengibre*.
- En una fuente de vidrio acomode la pieza de **cerdo** y cubra con la preparación anterior.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 24 hora rotando la carne de tanto en tanto.
- Coloque la pieza de *cerdo* en una bandeja, bañe con el líquido de marinación y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 20 minutos aproximadamente o hasta que la carne esté tierna.
- Una vez *cocido* el *cerdo*, vierta el líquido de cocción en una *cacerola*.
- Agregue la base de vino y cocine sobre fuego suave hasta que la salsa espese.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de *cerdo* por todas sus caras pincelando con el jarabe restante hasta que se dore.
- Corte las piezas de *cerdo* en láminas.

Lentejas

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición cocine las lentejas durante 8 minutos o hasta que estén tiernas.
- Cuele las lentejas y lleve de nuevo a la *cacerola*.
- Agregue la *manteca*, el *tomillo*, sal, pimienta y revuelva.

Vegetales salteados

- Corte las endibias y el radicchio en trozos regulares.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite saltee los trozos de endibias y radicchio durante unos minutos.
- Incorpore la *manteca* sal, pimienta, el azúcar y saltee unos segundos.
- Retire del fuego, deje bajar la temperatura y añada el *ciboulette*.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro de 10 cm de diámetro y en el centro arme una capa láminas de carne, cubra con las lentejas y a los lados distribuya los vegetales salteados.
- Retire el aro y rocíe con el fondo de cocción reducido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-horneado-con-jarabe-de-arce