Chancho en calvados, mostaza y manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carre de cerdo: 1 Unidad
Manteca: 1 cdita.
Mostaza en grano: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Calvados: 200 cc
Panceta ahumada: 150 g
Sal: Cantidad necesaria
Pimienta negra recién molida: Una pizca
Crema de leche: 100 cc
Echalottes: 4 Unidades
Tomillo en Rama: 1 Cantidad necesaria

Guarnición

Azucar: 50 grs.
Manzanas verdes: 2 Unidades
Manteca: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Cortar el carré en rodajas de 1 cm
- De espesor, colocar la sal, la pimienta.
- En una sartén derretir 2 cucharadas de *manteca* y aceite de oliva a fuego fuerte y *saltear* el **chancho** junto con la *panceta* ahumada fileteada aproximadamente 2 minutos por lado
- Retirar la carne y mantenerla en la misma sartén a fuego medio, incorporar los echalottes finamente picados transparentar y luego incorporar el **calvados** para deglasar, llevar a un hervor, agregar el *tomillo*, la **mostaza** en grano, la sal, la pimienta recién molida y la *crema* de leche
- Reservar

Guarnición

- *Pelar* las manzanas cortar en gajos parejos (ni muy finos ni muy gruesos).

- En otra sartén derretir 2 cucharadas de *manteca*, *saltear* las manzanas unos minutos y agregar azúcar para caramelizar
- Continuar cocinando para que las manzanas tomen un *color* dorado
- Reservar.

Presentación

- Calentar nuevamente las manzanas y colocar en un plato alternando una feta de carne con una *rodaja* de *panceta*, salsear y acomodar las manzanas a su alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chancho-en-calvados-mostaza-y-manzanas