

# Chanco en calvados, mostaza y manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Carre de cerdo:** 1 Unidad

**Manteca:** 1 cda.

**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 **chanco** 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 deglazar, 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>