Cochino con salsa y zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Semillas de cardamomo: A gusto
Hierbas: Cantidad necesaria
Ajo: 5 Cabezas
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Sal: 1 pizcas
Zanahorias baby: 200 g
Jugo de maracuyá: 150 cc
Pimienta rosa: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Maracuyá fresco: 1 Unidad
Pack choy: 2 Unidades
Azúcar integral: 30 g
Cochinillo (de 15 a 20 días): 1 Unidad
Jugo de Naranja: 50 cc

Preparación de la Receta

Para cochinillo confitado con zanahoria y Maracuyá

- Comenzar con el cochinillo cortado en cuartos dispuesto en una asadera alta.
- Salar con sal entre fina, ajos cortados al medio, pimienta rosa, cubrir con aceite de oliva y hierbas a gusto.
- Tapar con aluminio y hornear a 120 grados por un minimo de 5 hs.
- Retirar las costillas de una porción y reservar para luego *dorar* del lado de la piel.
- En olla llevar a reducir, (50 cc.) *jugo* de *naranja*, (150 cc.)*jugo* de *zanahoria*, (150 cc.) *jugo* de *maracuyá*, 30 grs
- De azúcar integral, semillas de *cardamomo*, sal y pulpa de *maracuyá*
- Colocar *manteca* y aceite de oliva en sartén.
- Cortar las zanahorias baby al medio y agregar al sartén, salar y cocinar hasta *dorar*.
- Cortar el pack Choi.
- Agregar la reducción de jugos y el pack Choi.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochino-con-salsa-y-zanahorias