

Costillas de cerdo en costra de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carré de cerdo

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Manzana verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: 6 cdas.

Carré de cerdo deshuesado: 1 Unidad

Salvia: 4 Hojas

Manteca: 100 g

Guarnición

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Tomates: 4 Unidades

Orégano fresco: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

Tomates secos rehidratados: 50 g

Salsa

Jugo de manzanas reservado:

Castañas de caju: 50 g

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Jugo de Limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Carré de cerdo

- Lave y ralle la *manzana*, deje escurrir el líquido y resérvelo para la elaboración de la salsa.
- Pique finamente la salvia.

- Mezcle la pulpa de la *manzana* con pan rallado, *manteca*, la salvia, sal y pimienta hasta obtener una pasta maleable
- Corte el carré en medallones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los medallones de carne todas sus caras
- Acomode la carne en una placa aceitada, cubra la superficie de la carne con la costra de manzanas y termine la cocción en el horno caliente.

Guarnición

- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y luego corte en tiras.
- Corte los tomates secos rehidratados en mitades.
- En una *cacerola* disponga los tomates, frescos y secos, cubra con abundante aceite y cocine a baja temperatura (80° C) durante 10 minutos.
- Escurra los tomates y disponga en un bowl.
- Condimente con aceite de oliva, aceto, *orégano* fresco, sal y pimienta.

Salsa

- Procese castañas de *cajú* con el *jugo* de *manzana*, sal y pimienta.
- Incorpore el aceite y continúe procesando hasta emulsionar ligeramente.
- Agregue el *jugo* de *limón* y mezcle.

Presentación

- En el costado sirva una porción de tomates con la ayuda de un molde, en el centro sirva la carne y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con hojas de salvia fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-en-costra-de-manzanas>