Matambre con salsa de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles salteados

Alcauciles: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Manzanas salteadas

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Miel: 2 cdas.
Manzanas verdes: 2 Unidades

Matambre

Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Jugo de Naranja: 2 Unidad
Romero: 1 Rama
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 2 cdas.
Matambre de chancho: 800 g

Preparación de la Receta

Matambre

- Elimine los excesos de grasa de la carne y salpimiente.
- Corte las cebollas en plumas.
- En una sartén caliente con la grasa del **matambre** dore la pieza de carne por ambos lados.

- Pase a una placa y lleve al horno caliente hasta finalizar la cocción.
- En la misma sartén saltee las cebollas con el *ajo*.
- Agregue azúcar y deje caramelizar.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada el *jugo* de *naranja*, el *romero* y deje reducir hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Pase a través de un *tamiz*, agregue la *manteca*, apague el fuego y mezcle rápidamente hasta que se emulsione.

Alcauciles salteados

- Retire las hojas externas de los *alcauciles* hasta llegar al corazón y pele 1 cm del tallo eliminando el resto.
- Corte en cuartos, retire la pelusa interna y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 10 minutos.
- Corte la cocción en agua helada y luego escurra bien.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los corazones de alcaucil con el *ajo* picado.
- Condimente con sal y pimienta

Manzanas salteadas

- Corte las manzanas en octavos y retire las semillas.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite dore las manzanas por todos sus lados.
- Agregue la miel, sal, pimienta y deje caramelizar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *matambre*, a los lados sirva las *manzana* y los *alcauciles*.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambre-con-salsa-de-naranjas