

# 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>