

# Matambre de cerdo con milhojas de batatas y mozzarella

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Carre de cerdo:** 1 Unidad

### Aderezo

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Salsa Inglesa:** A gusto

**Cerveza negra:** 50 cc

**Azúcar Negro:** 1 cda.

**Aceite:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

### Mil hojas de batatas y mozzarella

**Batatas:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

### Relleno

**Jamón crudo en fetas:** 200 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

### Salsa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Romero fresco:** 1 Rama

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Cerveza:** 200 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Azucar rubio:** 1 cdita.

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa Inglesa:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

## Varios

Semillas de sésamo tostadas:

## Preparación de la Receta

- Deshuese el carré y elimine los excesos de grasa.
- Realice un corte en sentido longitudinal en forma de espiral para obtener un rectángulo de 1 a 1,5 cm de grosor.

## Aderezo

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- En un bowl mezcle la *mostaza* con la cerveza, al salsa inglesa, el azúcar, la *cebolla*, el *ajo*, el aceite y la sal.

## Armado

- Corte la *zanahoria* en láminas con la ayuda del pela papas.
- Pincele la carne con el aderezo, encima acomode el *jamón* crudo y las zanahorias.
- Enrolle y ate con hilo chanchero.
- Cocine en la parrilla caliente comenzando por el lado de la grasa.
- Pincele de tanto en tanto con el aderezo.
- Rote la carne para que su cocción sea pareja.

## Mil hojas de batatas y mozzarella

- Corte la **mozzarella** en finas láminas.
- Lave las batatas y corte rodajas de 4 mm de espesor.
- Disponga una lámina de papel aluminio aceitada, en su interior intercale las rodajas de un *batata* con láminas de *mozzarella*.
- Cierre formando un paquete y cocine en la parrilla caliente.
- Repite este proceso con el resto de los ingredientes.

## Salsa

- Pique finamente la *cebolla*, el *echalotte* y el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *echalotte* y el *ajo* sobre las brasas.
- Deglase con la cerveza y continúe la cocción hasta que reduzca a 1/4 de su volumen.
- Condimente con la *mostaza*, la pimienta, al salsa inglesa, al sal y el azúcar.
- Aromatice con el *romero*.

## Presentación

- Sirva tres rodajas de **matambre** en el costado de un plato, en el otro costado la *guarnición*.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/matambre-de-cerdo-con-milhojas-de-batatas-y-mozzarella>