

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>