

Matambre de cerdo grillado con frutos secos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz con frutos secos

Duraznos secos: 2 Unidades

Miel: 1 cda.

Comino: Una pizca

Manteca: 1 cda.

Jerez: 1/2 Taza

Higos secos: 2 Unidades

Curry: Una pizca

Ciboulette picado: 1 cda.

Ciruelas pasas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Arroz: 200 grs.

Nuez Moscada: Una pizca

Caldo de carne: 1/4 Taza

Mostaza en polvo: A gusto

Matambre

Jugo de Limón: A gusto

Tomillo: 2 Ramas

Ajo: 1 Diente

Matambre de cerdo: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Salsa

Tomates secos rehidratados: 4 Unidades

Miel: 1 cda.

Peperoncino: 1 Unidad

Caldo de carne: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de la marinada:

Preparación de la Receta

Matambre

- Retire los excesos de grasa de la carne.
- En una fuente disponga la pieza de carne, rocíe con *jugo de limón*, pimienta, *tomillo*, *ajo* y aceite.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos.
- Corte la pieza de carne en porciones.
- Reserve el líquido de la *marinada* para la salsa.
- En una sartén caliente funda un poco de la grasa de la carne.
- Incorpore la pieza de carne y dore por ambas caras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con *jugo de limón* y deje reducir.

Salsa

- Procese el líquido de *marinada* del **cerdo** con los tomates, sal, pimienta y *peperoncino*.
- Agregue la miel, caldo de carne y mezcle.

Arroz con frutos secos

- Cocine el *arroz* en abundante agua hasta que esté tierno.
- Cuele el *arroz*, corte la cocción en agua fría y reserve.
- Pique groseramente las frutas secas.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las ciruelas, los higos y los duraznos.
- Incorpore las nueces, pimienta y saltee unos segundos.
- Agregue el jerez, el caldo y deje reducir.
- Añada miel y deje caramelizar.
- Incorpore el *arroz* colado y saltee hasta que tome temperatura.
- Condimente con sal, pimienta, *comino*, nuez moscada, *curry*, *mostaza* y *ciboulette* picado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *arroz* dándole volumen y la carne arriba.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-de-cerdo-grillado-con-frutos-secos>