Carre de cerdo al horno

Fuente: www.recetasytecnicas.com

Ingredientes:

Carre de cerdo (pueden utilizarse costillas, también) - 1 kg

Ají molido - 15 g (una cucharada)

Vinagre - 20 cm³

Pimentón dulce - 15 g (una cucharada)

Sal

Azúcar - 15 g (una cucharada)

Pimienta negra

Aceite de oliva - 20 cm³

Será clave contar también con papel aluminio.

Preparación:

Cortar el carré en secciones de unos 8 o 10 cm de largo y reservar.

Mezclar el vinagre, el pimentón y el azúcar en una taza con un chorrito de agua caliente. Untar con esta mezcla al carré por todos sus lados. Incorporar también sal y pimienta.

Cortar tres hojas de papel aluminio de 30 x 15 cm aproximadamente. Apilar dos hojas de papel aluminio (para formar una doble) y rociar con un chorro de aceite de oliva. Por encima, colocar dos piezas de carré.

Luego cubrir con la otra hoja de papel aluminio y plegar los lados para sellar.

De esta forma se habrá creado un papillote. La envoltura hermética del papel aluminio hará que la carne se cocine en un ambiente húmedo y muy condimentado, ayudando a que esté **tierna y sabrosa**.

Llevar el papillote a **horno muy bajo durante dos horas**.

Para servirlo una buena opción es llevar el papillote sin abrir hasta el comensal. Una vez ahí, abrirlo con ayuda de un cuchillo o tijera. Esto hará que se liberen todos los vapores y aromas en el momento; ayuda a abrir el apetito.