

Carré mechado con ciruelas y panceta

Fuente: La Francisca www.lafrancisca.com.ar

Ingredientes:

2 kg de carré	Un chorrito de aceite de oliva
100 grs. de ciruelas	Sal y pimienta
150 grs. de panceta	

Preparación:

Perforar el carré de cerdo y agregarle ciruelas envueltas en pancetas, rellenar el carré haciendo presión para que la panceta y las ciruelas ocupen todo el espacio. Una vez rellenos, atar con un hilo de cocina para evitar que se deformen durante la cocción. Sellar por todos los lados en aceite de oliva caliente.

Una vez sellados, ponerlo en una placa y llevarlo al horno a 200 °C durante 45 minutos. En un plato ideal para acompañar con cebollas acarameladas.