

Cerdo a la naranja

Fuente: Maru Botana. www.revistamaru.com

Ingredientes:

1 kg de carré de cerdo
1 kg de naranjas
500 grs de azúcar rubia
sal y pimienta, a gusto
5 hinojos medianos

Preparación:

Salpimentar el carré y disponerlo en una asadera.

Volcar todo el jugo de las naranjas y finalmente el azúcar sobre el carré.

Llevar a horno fuerte y cocinar por 40 minutos o hasta que el jugo reduzca y la carne esté lista.

Servir con hinojos braseados.

