

Potente carré de cerdo especiado con puré de manzana y ensalada waldorf

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Para el carré de cerdo:

Carre de cerdo 1 kilo

Romero

Comino

Jugo de naranja 1/2 taza

Para el puré de manzanas:

Manzanas verdes 5

Aceite de oliva c/n

Crema 50 cc

Para la ensalada Wardolf:

Manzana verde 3

Nueces 80 grs

Ajo 1 diente

Sal

Orégano

Manteca 80 grs

Perejil

Ajo 2 dientes

Cerveza negra 500 cc

Manteca 25 grs

Vino blanco c/n

Apio 2 ramitas

Mayonesa 2 cds

Queso crema 3 cds

Pimienta

Preparación:

PARA EL CARRE: sellar el carré en sartén con manteca, verter la cerveza negra y dejar reducir. Colocar en placa para horno. Hacer una mezcla de condimentos con ajo picado, sal y pimienta. Bañar con jugo de naranja el carré en la placa y luego colocar la mezcla de condimentos en toda la superficie de la carne. Cocinar a horno moderado.

PARA EL PURÉ DE MANZANAS: saltear en una sartén con manteca y aceite de oliva la manzana en gajos, luego agregar un poquito de azúcar y el vino blanco, hervir a fuego lento hasta que este tierna. Procesar o hacer puré manualmente y agregar la crema, sal y pimienta.

PARA AL ENSALADA WALDORF: cortar la manzana en cubos (rociar con jugo de limon), el apio en cubos y las nueces partidas, mezclar todo y agregar el aderezo.

