

I N G R E D I E N T E S

Carré de Cerdo relleno

1 carre de cerdo
1 cucharada de mostaza de dijon
jugo de 4 mandarinas
2 cucharas de azúcar mascabo
1 taza de cuaresmillos
sal y pimienta negra

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En un bol pones 1 cucharada de mostaza de Dijon + el jugo de 4 mandarinas+ pimienta negra molida + 2 cucharadas de azúcar mascabo. (Si no tenes usa rubia, sino blanca)
Adobar el carre desgrasado por un par de horas en la heladera.
- 2- Precalentar el horno a 200 gr.
Corta a la mitad el carré y úntalo con mostaza de Dijon. Salpimentá. Agregá los cuaresmillos que son una variedad de durazno pequeño. (si no tenes podes usar higos, o dátiles, o manzanas asadas, o duraznos o...) atar para que mantenga la forma y los jugos.
- 3-En una plancha o sartén apta horno con un chorrito de oliva, sellar el carré de todos los lados.
- 4- Agregar el jugo que quedó del adobo. Agregar 1 taza de agua hirviendo.
- 5- Llevar al horno.
- 6-Mantene el carré mojado con el jugo de cocción.

A los 10 minutos darlo vuelta y cocinarlo por otros 10 o hasta que lo pinches y el jugo salga claro.

* El secreto para que quede húmedo es cada 10 minutos o menos si es posible, mojarlo con el jugo que larga la preparación. Si ves que se queda sin jugo, agrégale agua hirviendo.

* Esperar 5 minutos antes de cortar.

