

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

CARRE DE CERDO A LA CACEROLA

Carré de cerdo

Aceite de oliva

1 cda de miel

1 cda de mostaza

Sal y pimienta

Ralladura de 1 limón

Jugo de 1/2 limón

2 cebollas

Tomillo

1 cerveza APA

1/2 taza de crema

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

1- En una sartén poner un chorro de aceite de oliva + 1 cda generosa de miel + 2 cebollas cortadas en cubos. Dorar . Agregar 1 cda de ají molido + sal. Cocinar por 10 minutos hasta que estén listas.

2- En la sartén en que hiciste las cebollas, ponés el carré y añadís 1 cda de miel + 1 cda de mostaza + aceite de oliva + sal + pimienta. Dorar bien todos los lados.

3- Al darlo vuelta agregar ralladura de 1 limón + las cebollas que cocinamos previamente+ 3 varas de tomillo fresco + 1 cerveza APA.

4- Dejá que evapore el alcohol y tapar. Cocinar por 40 minutos, en la mitad de la cocción no te olvides de dar vuelta el carré, para cocinarlo de todos lados.

5- Sacá el cerdo de la cacerola, dejalo reposar. Dejá la salsa en la cacerola.

6- Sacamos las varas de tomillo y agregamos 1/2 taza de crema. Mezclar bien y dejar que reduzca a fuego bajo. Agregar la carne nuevamente y Listo!!!

Lo podés acompañar con un rico arroz o con un puré de batatas.

