

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

CARRÉ DE CERDO CROCANTE

Carré de Cerdo

Mostaza

Aceite de oliva

1 próvola ahumada

1/2 taza de panko

Sal y pimienta

Ajo ahumado

Merkén

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

- 1- Pintar el carré con mostaza, de manera generosa, de todos lados.
- 2- Llevar una sartén al fuego y cuando esté caliente poner un chorrito de aceite de oliva.
- 3- Llevar el carré a la sartén y dorar de todos los lados. Retirar.
- 4- En una fuente que se pueda llevar al horno poner 1/2 taza de panko, 1 próvola ahumada rallada, sal, pimienta, ajo ahumado, merkén y mostaza. Mezclar bien.
- 5- Apoyar el carré en la fuente con la preparación anterior, pintarlo con unas gotas de aceite de oliva. Esto junto con tus manos va ayudarte a que toda la preparación se pegue en el carré. Tiene que quedar todo cubierto.
- 6- En otra fuente, poner una rejilla y sobre ella el carré. Llevar al horno y cocinar a 190 grados por 10 minutos. Pasado esto, bajar el fuego a 180 grados y cocinar por 20 minutos más.

