

Pechito de cerdo con puré de batata al caramelo y manzanas asadas

Type de plat: Carnes · Origine: Mesacamilla · Auteur: Marala

INGRÉDIENTS

Manzanas asadas

	Sal
	Pimienta negra
	Aceite oliva
2	Manzanas — verdes cortadas en rodajas gruesas

Marinada

1,50 kg	Carne de cerdo
150 ml	Caldo de carne
2 dientes	Ajos
1 cucharada/s	Jengibre — rallado
150 ml	Salsa soja

Puré de batata

	Sal
30 ml	Agua
100 gr	Azúcar
200 ml	Nata
1 kg	Boniato (batatas)
	Pimienta negra

PRÉPARATION

Cocina Dolli

Marinada de pechito de cerdo

Mezcle la salsa de soja, el jengibre, el ajo y el caldo de carne. Colóquelo en un bol y

bañe el pechito. Deje marinar durante 2 horas aproximadamente.

Retire, escurra y cocine en el horno a 190°C, durante 30-40 minutos, bañándolo de vez en cuando.

Así, el fondo de cocción se utilizará como la salsa del plato.

Manzanas asadas

Bañe con aceite y salpimiento las rodajas de manzanas. Cocínelas en plancha o sartén, dorándolas de ambos lados.

Puré de batata

Pele y hierva las batatas en abundante agua y sal, hasta que estén tiernas. Mientras tanto, coloque el azúcar y el agua en una cacerola. Lleve al fuego hasta que se forme un caramelo no muy oscuro.

Añada la crema y revuelva con una cuchara de madera hasta integrar la preparación. Retire del fuego. Prepare un puré con las batatas y agregue la salsa de caramelo. Condimente con sal y pimienta a gusto.

Emplatado

Sirva el pechito con el puré, las manzanas asadas y bañe con el fondo de cocción de la carne.

MAVILLUM