

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

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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 salpimiente 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.