



Carré de cerdo

LAQUEADO CON
**CANELA
Y ZANAHORIAS
GLASEADAS**

Ingredientes

Carré

- 1,5 kg de carré de cerdo con hueso
- 150 g de **azúcar fantasía Chango**
- 4 cucharas (de té) de mostaza
- Sal y pimienta c/n
- 2 cucharas (de té) de **canela en polvo Chango**
- 500 cc de cerveza negra
- ½ planta de apio
- Manteca c/n
- 12 ciruelas pasas
- 150 g de panceta ahumada en lonjas

Zanahorias glaseadas

- 1 kg de zanahorias
- 100 g de manteca
- 100 g de **azúcar orgánico Chango**
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 300 cc de caldo de ave o verduras

Preparación

Carré

Limpiar el carré para liberar los huesos de la carne adherida • Si tiene mucha grasa, dejarle solo una capa delgada • Con un cuchillo largo, hacerle una incisión en el centro para poder rellenar • Envolver las ciruelas con las lonjas de panceta • Rellenar el carré con las mismas • Colocar dos palillos para cerrar la abertura • Salpimentar generosamente la carne • Untar con la mostaza y espolvorear con la **canela en polvo Chango** y luego con el **azúcar fantasía Chango** • Poner en una bandeja de horno enmantecada, haciendo una cama con las hojas y tallos de apio en la base • Apoyar el carré sobre el apio • Colocar la cerveza negra • Llevar a horno moderado de 180°C por una hora y media aproximadamente • De tanto en tanto bañar la carne con los jugos de la bandeja de cocción.

¡Tip!

- Si queremos que conserve buena forma podemos atarlo con hilo resistente a la cocción en horno.

Zanahorias glaseadas

Pelar y cortar bastones gruesos de zanahorias • Fundir la manteca en una sartén amplia • Colocar las zanahorias • Hacer que tomen brillo con la manteca sin quemarse • Luego unir el **azúcar orgánico Chango** y el caldo hasta apenas cubrirlas • Tapar y dejar que se pongan tiernas • Al final agregar la ralladura y el jugo de limón.