

Es barato y jugoso: el corte de carne de cerdo que es ideal para hacer al horno con papas o para milanesas

28/06/2024



Cuando uno se para frente a la cocina y no te convence nada para preparar, la creatividad puede ser una gran aliada para evitar repeticiones. Así, si buscás opciones rápidas, vas a poder encontrarte con un corte de carne de cerdo que se destaca su versatilidad y jugosidad y es perfecto para prepararlo al horno o hacerte unas buenas milanesas.

Con este corte, la variedad de recetas es casi infinita y siempre te va a sorprender con resultados deliciosos. Pero su gran fortaleza es que además de ser una elección riquísima, vas a quedar con la boca abierta al ver que podés encontrarlo a un precio muy cómodo.

Se trata del **carré**, un corte que **se puede encontrar con**

valores desde \$2.899 por kilo y te va a convencer desde el minuto 0 por su sabor y su textura tierna, que sin dudas lo hacen una elección perfecta para agazajar en cualquiera en una comida familiar o reunión especial.

El **carré** proviene de la parte delantera del cerdo y se puede solicitar en la carnicería bajo este nombre específico. Es frecuentemente utilizado al horno con papas, milanesas crujientes o estofados



Carré de cerdo al horno con papas

Para llevar a cabo esta receta vas a necesitar los siguientes ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ carré de cerdo.
- Romero fresco.
- Miel.
- Sal.

- Aceite de oliva.
- Papas cortadas en cubos.
- Manteca.
- Canela en polvo.
- Cubitos de queso (opcional, para añadir al gusto).

PASO A PASO PARA PREPARAR EL CARRÉ DE CERDO AL HORNO CON PAPAS MÁS RICO

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Preparar el carré de cerdo: untar con miel, aceite de oliva, sal y pimienta. Colocar ramitas de romero fresco sobre la superficie del carré.
3. Cortar las papas en cubos y distribuirlas alrededor del carré en una fuente para horno.
4. Colocar la fuente en el horno precalentado y cocinar a fuego medio durante aproximadamente 1 hora o hasta que el carré esté dorado y cocido por completo, y las papas estén tiernas.
5. Durante la cocción, regar ocasionalmente el carré y las papas con el jugo que se forma en la fuente para mantener la humedad y el sabor.
6. Opcionalmente, al final de la cocción, se puede añadir cubitos de queso sobre las papas para gratinar.
7. Retirar del horno y dejar reposar unos minutos antes de servir.

Que nunca falten las milanesas: así podés prepararlas con el corte carré de cerdo

INGREDIENTES

- Carré de cerdo.

- Huevos.
- Harina.
- Aceite.
- Pan rallado.
- Sal y orégano (a gusto).



PASO A PASO PARA PREPARAR LAS MEJORES MILANESAS CON EL CORTE CARRÉ

1. Cortá el carré de cerdo en rodajas y luego usá un martillo para aplanarlas hasta alcanzar el grosor deseado para las milanesas.
2. Sazoná cada rodaja de cerdo con sal y dejá reposar por unos minutos. Después, pasalas por harina, asegurándote de cubrir bien cada pieza, y dejalas reposar durante aproximadamente 20 minutos.
3. A continuación, pasá cada rodaja por huevo batido y luego por pan rallado, asegurándote de cubrir completamente la carne. Podés repetir este paso según prefieras, aunque una capa suele ser suficiente para muchos.
4. Calentá aceite en una sartén grande hasta que esté bien caliente (podés verificarlo con un trozo de pan rallado, que debe chisporrotear cuando lo pongas en el aceite).
5. Freí las milanesas de carré de cerdo en el aceite

caliente hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.

6. Si preferís una opción más saludable, también podés hornear las milanesas en una bandeja engrasada a 200°C durante unos 20-25 minutos, volteándolas a la mitad del tiempo de cocción para dorar ambos lados.

Fuente: Crónica