



## Carré de cerdo con pesto de nueces y rúcula

Tiempo  
**50 minutos**

Dificultad  
**Media**

### Ingredientes

1,500 grs de  
Carré deshuesado  
1 tz de  
Cerveza  
1  
Limón  
3 tzaz de  
Puré de calabaza  
2 atados de  
Rúcula  
1 puñado de  
Nueces  
2 por persona  
Papas  
Sal y Pimienta

### Receta

#### Para el Carré Paso 1

Pincelar el carré con manteca, salpimentarlo y espolvorear con un poquito de azúcar.

#### Paso 2

Colocarlo en una fuente para horno y bañar con la cerveza. Cocinar por 15 minutos a 200 grados, bajar el horno y seguir a 180 por 30 minutos. Al cabo de este tiempo, volver a subir el horno a 200 y cocinar 10 minutos más.

#### Paso 3

Hervir las papas con piel y en rodajas con un chorrito de vinagre blanco y un poquito de sal.

#### Para el Pesto

##### Paso 1

licuar la rúcula con el aceite de oliva, salpimentar y momentos antes de servir, picar las nueces y mezclarlas con el pesto.