



CARRÉ DE CERDO CON PERAS Y MIEL

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 50 g de miel
- 600 g de pera
- sal
- pimienta verde
- 120 g de limón

LA PREPARACIÓN

- Sazona la carne con sal, úntala con miel y salpícala con granos de pimienta. Colócala sobre una placa de horno, previamente calentado a máxima temperatura, durante 10 minutos.
- Luego, reduzca la temperatura y deja que continúe su cocción alrededor de 40 minutos más. Mientras tanto, pela las peras y frótalas con el limón cortado al medio. Cuécelas durante 10 minutos, en agua hirviendo, junto con las mitades del limón. Escúrrelas muy bien, úntalas con miel y sirve junto con la carne.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 24.5 g	Grasas 11.6 g
Kcal 348	Proteínas 34.2 g