

Carré de Cordeiro com purê de batatas e molho agridoce

Olá,

A receita de hoje é um prato muito simples de fazer e delicioso. Carré de cordeiro com molho agridoce, acompanhado com um purê de batatas. Vamos fazer para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

1. Purê de batatas:

Ingredientes:

- 6 batatas médias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 ovo;
- meia xícara de leite quente.

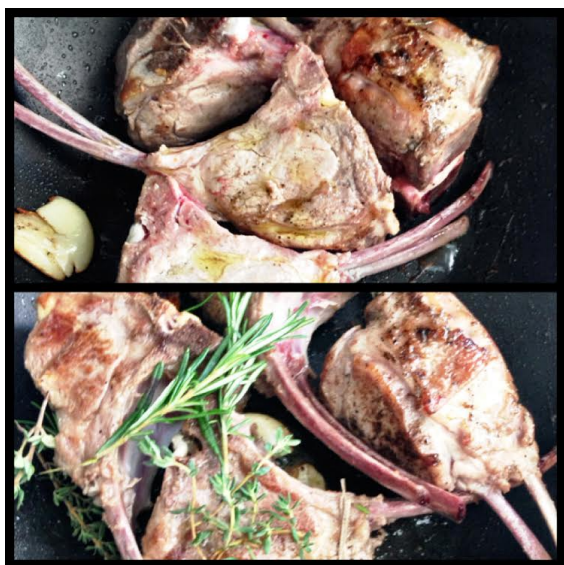
Modo de fazer: Cozinhe as batatas e amasse com o auxílio de um espremedor de batatas, misture a manteiga e o ovo e coloque a mistura no liquidificador e adicione o leite quente e bata até que fique bem liso.

2. Carré

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro com corte francês;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- alho, tomilho e alecrim para temperar;
- 3 colheres de sopa de mel;
- 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;

Modo de fazer: Numa frigideira selar cada um com os temperos, e colocar no forno até ficarem assados no ponto desejado. Tire os carres e na mesma frigideira coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa até reduzir um pouco e tá pronto.



[Clique para ampliar](#)

Sirva seu prato decorado com pesto de rúcula e um ramo de tomilho para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$