

Lista de ingredientes para la receta Bondiola de cerdo braseada y chutney / Empanadas de mondongo y morcilla

Bondiola de cerdo

- Cebollas 2 Unidades
- Caldo de verduras 1 Taza
- Ajo 6 Dientes
- Pimienta verde en grano 1 cda.
- Romero 1 Rama
- Bondiola de cerdo 1 Unidad
- Pimienta Blanca en Grano 1 cda.
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Aceite De Oliva 50 cc
- Tomillo 1 Rama

Chutney

- Coriandro 1 cda.
- Puerro 1 Unidad
- Sal A gusto
- Semillas De Mostaza 1 cda.
- Chile 1 Unidad
- Jengibre rallado 1 cda.
- Ajo 2 Dientes
- Mango 1 Unidad
- Azucar 2 cdas.
- Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 50 cc
- Anana 2 Rodajas

Empanada de Mondongo

- Puerro 1 Unidad
- Mondongo cocido 250 grs.
- Masa para empanadas 12 Discos
- Aceite Neutro 2 L
- Ajo 1 Diente
- Panceta 100 g
- Chorizo colorado 1/2 Unidad

Empananda de morcilla

- Morcilla 1 Unidad
- Aceite Neutro 2 L

- Ajo 1 Diente
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Tapas para empanadas 12 Unidades
- Manzana 1 Unidad

Salsa de mostaza

- Puerro 1 Unidad
- Mostaza 2 cdas.
- Ajo 1 Diente
- Vino 1/2 Taza
- Crema 1 Taza