Aguja de Cerdo al Oporto

Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cda
Cabeza de ajo: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Oporto: 1/2 Botella
Laurel: 1 Hoja
Mantequilla: c/n
Romero: 1 Rama
Perejil: c/n
Puerro: 1 unidad
Apio: 1 Rama
Brandy: 30 miliitros
Caldo de carne: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Hojas de berro: c/n
Maicena: c/n
Miel: 1 cda
Patata rallada: 2 Unidades
Pieza de aguja: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Dorar* muy bien el agua, salpimentar y añadir las verduras.
- Agregar la miel y el azúcar.
- Echar el brandy y evaporar el alcohol.
- Hacer lo mismo con el **oporto** y añadir el caldo de carne hasta tapar.
- Agregar las hierbas.
- Cocinar durante al menos 2 horas a fuego muy bajo.
- Retirar parte de la salsa y la reducir o espesar con *maicena*.
- Rallar la *patata* y quitar el agua, mezclar con *ajo* y *perejil* y salpimentars.
- En una sartén poner aceite y *mantequilla* y una cucharada de la *patata*.
- Cocinar por los dos lados y servir la carne con estas tortillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguja-de-cerdo-al-oporto-o-bondiola-braseada