BONDIOLA CON HIGOS



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bondiola de cerdo:
Romero fresco:
Ají molido.:
Jugo de Limón: 1
Vinagre de manzana: 2 Cucharadas
Azúcar: 4 Cucharadas
Garam Masala:
Ajo:
Pimentón:
Gin: 1/2 Vaso
Sal y Pimienta:
Higos: 5
Cebolla de verdeo:
Batatas: 3

Preparación de la Receta

Para condimetar la bondiola

- Mezclar en un bol *pimentón*, *ají* molido, gin, y *jugo* de *limón*
- Mechar la **bondiola** con ajos y agregar la preparación anterior por encima de la carne
- Salpimentar e incorporar *romero* fresco
- Llevar al horno medio durante una hora

Para la confitura de higos

- Colocar en una *cacerola* la *cebolla* de verdeo, los higos cortados en mitades.
- Incorporar el *vinagre* de *manzana*, el azúcar y una cucharadita de garam masala.
- Cocinar hasta que caramelicen los higos
- Acompañar con batatas enteras al horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-con-higos