

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 condimentar 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>