Bondiola con puré de batatas y zanahorias baby glaseadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pulled pork (bondiola de cerdo braseada): 1 k

Para el puré

Manteca: 50 g
Batatas hervidas: 500 Gramos
Sal y pimienta negra: A gusto

Para las zanahorias baby

Manteca: 50 g
Azucar: 50 g
Zanahorias baby: 200 g

Preparación de la Receta

- Colamos el *jugo* de cocción de la **bondiola** y lo llevamos a una sartén a reducir suavemente.
- Pisamos las batatas calientes para hacer un puré agregando, *manteca*, sal y pimienta
- Reservamos.

Para las zanahorias baby

en una sart&eacute

- N caliente agregamos *manteca*, las zanahorias blanqueadas, azúcar y salteamos hasta glasear

Para el armado

servimos rodajas de bondiola sobre el pur&eacute

- De batatas, con las zanahorias glaseadas y el *jugo* de cocción reducido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-con-pure-de-batatas-y-zanahorias-baby-glaseadas