

# 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

Zanahorias baby: 200 g

Azucar: 50 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 sartén caliente agregamos *manteca*, las zanahorias blanqueadas, azúcar y salteamos hasta glasear.
- Para el armado, servimos rodajas de *bondiola* sobre el puré 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>