# Bondiola con Puré de Batatas



## Ingredientes

**Anís|**: c/n A gusto
**Cerveza**: c/n A gusto
**Tomillo**: c/n A gusto
**Sal y Pimienta**: c/n A gusto
**Puerro**: c/n A gusto
**Cebolla**: c/n A gusto
**Apio**: c/n A gusto
**Canela en rama**: c/n A gusto
**Laurel**: c/n A gusto
**Zanahoria**: c/n A gusto

### Puré de Batatas

**Agua**: c/n A gusto
**Leche**: c/n A gusto
**Laurel**: c/n A gusto
**Miel**: c/n A gusto
**Ajo**: c/n A gusto
**BATATA**: c/n A gusto
**Sal y Pimienta**: c/n A gusto
**Mantequilla**: c/n A gusto
**Jengibre**: c/n A gusto

## Preparación de la Receta

### BONDIOLA

- En una sartén, colocar la **bondiola** al fuego y *condimentar* con sal y pimienta.
- Darla vuelta y retirar la carne.
- En la misma sartén, colocar un chorro de aceite de oliva y sumar las verduras previamente cortadas.
- *Dorar*
- Sumar la *bondiola* sobre los vegetales, hojas de *apio*, *tomillo*, anís y canela en rama y una hoja de *laurel*

## Para el fondo de cocción

- Utilizar cerveza hasta sumergir la *bondiola* en ella
- Colocar la preparación en recipiente para horno, tapar con papel aluminio y llevar al horno por 3 o 4 horas.
- Cuando la *bondiola* está tierna, retirarla, colar el fondo de cocción y descartar los vegetales.
- Extender un papel film sobre la mesada, colocar la *bondiola* y arrollarla varias veces con el papel
- Sin retirarle el papel, cortar porciones y colocar en recipiente para horno, cubrir con un poco de
- Fondo de cocción y tapar con papel aluminio.
- Calentar

## PURÉ DE BATATAS

- Cortar la *batata* en cubos
- Ponerla a *hervir* con leche, agua, *ajo*, *laurel*
- Taparlo para que hierva más rápido
- Una vez que hierva, retirar la tapa y seguir cocinando a fuego bajo hasta que esté tierno
- Colar las batatas para poder pisarlas en caliente
- *Condimentar* con sal, pimienta, miel, *mantequilla*, *jengibre*
- Batirlo hasta conseguir la consistencia deseada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/bondiola-con-pure-de-batatas**