

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>