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