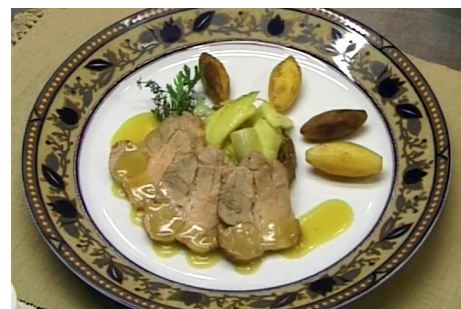


Bondiola con salsa de naranja y puré de cebollas y ciruelas pasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Zanahoria: 1 Unidad

Cognac: 30 cc

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Bondiola de cerdo: 1 k

Caldo de carne: 200 cc

Endibias y manzanas salteadas

Endibias: 4 Unidades

Licor de naranja: 30 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Puerros: 2 Unidades

Manzana verde: 1 Unidad

Manteca: 25 g

Azucar: 1 cdita.

Jengibre en polvo: A gusto

Papas y batatas cocotte

Papas: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 25 g

Batatas: 1 k

Puré

Morrón colorado: 200 Unidad

Puré de cebollas y ciruelas pasas

Ciruelas pasas: 100 g

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Licor de naranja: 30 cc

Naranja: 1 Unidad

Jengibre: 15 g

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Brinde la carne para evitar que se deforme durante la cocción.
- Corte la *zanahoria* en *mirepoix*.
- Corte el *puerro* en paisana.
- Corte la *cebolla* en ciselado grande.
- Pele el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne por todos sus lados.
- Condimente con sal en la carne sellada.
- Añada las verduras y cocine hasta transparentar.
- Incorpore el *ajo*.
- Deglase con el cognac.
- Agregue el caldo y el bouquet garni.
- Cubra con papel aluminio y termine la cocción en horno caliente (190°C) durante 25 minutos.
- Reserve la carne y retire las verduras para la salsa.

Salsa

- Pele el *jengibre* y corte en rebanadas finas.
- Pase las verduras de cocción de la **bondiola** por un colador chino.
- Exprima la **naranja**.
- Lleve a reducir sobre fuego suave.
- Incorpore el *jugo* de *naranja* y el *licor*.
- Añada el *jengibre* y el *tomillo*, cocine hasta reducir a la mitad de su volumen.
- Pase por un colador chino.
- Salpimente

Endibias y manzanas salteadas

- Separe las hojas de las endibias.
- Corte el blanco de *puerro* en juliana.
- Pele la *manzana* y corte en gajos finos.
- Exprima la *naranja*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee por unos minutos las hojas de endibias.
- Añada el *puerro* y la *manzana*.
- Condimente con sal y azúcar.
- Aromatice con el *licor* y el *jugo* de *naranja*.

- Baje el fuego y deje reducir.
- Incorpore el *jengibre* y cocine por unos minutos hasta obtener un *jugo* almibarado.

Papas y batatas cocotte

- Pele y corte las papas y las batatas en trozos de 5 cm de largo
- Finalmente torneé las papas y las batatas en forma oval.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee las papas durante 5 minutos.
- Agregue las batatas, la sal y continúe la cocción.
- Condimente con la pimienta, cubra con papel aluminio y termine la cocción en el horno caliente.

Puré de cebollas y ciruelas pasas

- Corte las cebollas en trozos grandes y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Descaroce las ciruelas y pique groseramente.
- Reduzca las cebollas a puré y mezcle con las ciruelas.
- Salpimente.
- Lleve al fuego suave y remueva constantemente hasta que se seque.
- Emulsione con la *manteca* fría.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el puré de cebollas moldeando con un aro, encima las endibias con *manzana*.
- Retire el aro.
- En un costado apoyado sobre la *guarnición*, lonjas de *bondiola*.
- Alrededor las papas y batatas alternadas.
- Salsee sobre la *bondiola* y a los costados.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bondiola-con-salsa-de-naranja-y-pure-de-cebollas-y-ciruelas-pasas>