

# 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

- Blande 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>