Bondiola de cerdo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bondiola de cerdo: 2 k
Aceto balsámico: 50 cc
Sal: Cantidad necesaria
Salvia: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortamos medallones de **bondiola** de **cerdo** de 2 cm de alto y los llevamos a una fuente.
- Marinamos con *jugo* de 1 *limón*, sal fina, un poco de aceite de oliva para aromatizar, hojas de salvia picada y aceto balsámico
- Dejamos descansar por 10 minutos.
- Pasado ese tiempo, llevamos los medallones a una parrilla a fuego medio y parejo.
- Cuando se vean gotas de sangre sobre la parte superior de los trozos de *bondiola*, los damos vuelta y continuamos la cocción hasta *dorar* de ambos lados.
- Retiramos del fuego y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-de-cerdo-2