Bondiola de cerdo braseada y chutney / Empanadas de mondongo y morcilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bondiola de cerdo

Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 6 Dientes
Romero: 1 Rama
Pimienta Blanca en Grano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Caldo de verduras: 1 Taza
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Bondiola de cerdo: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama

Chutney

Coriandro: 1 cda.
Sal: A gusto
Chile: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 50 cc
Puerro: 1 Unidad
Semillas De Mostaza: 1 cda.
Jengibre rallado: 1 cda.
Mango: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Anana: 2 Rodajas

Empanada de Mondongo

Puerro: 1 Unidad
Masa para empanadas: 12 Discos
Ajo: 1 Diente
Chorizo colorado: 1/2 Unidad
Mondongo cocido: 250 grs.
Aceite Neutro: 2 L
Panceta: 100 g

Empananda de morcilla

Morcilla: 1 Unidad

Aceite Neutro: 2 L
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Tapas para empanadas: 12 Unidades
Manzana: 1 Unidad

Salsa de mostaza

Puerro: 1 Unidad
Mostaza: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Vino: 1/2 Taza
Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para la Bondiola de cerdo

- Moler en un mortero granos de pimienta verde, blanca y negra.
- Salar la **bondiola** y cubrir con las pimientas.
- Sellar en una sartén con aceite de oliva de ambos lados.
- Agregar los dientes de *ajo*, la *cebolla* en rodajas, el caldo de verduras y las hierbas.
- Bajar el fuego y cocinar por aproximadamente 2 horas.

Para la salsa de mostaza

- Rehogar en una sartén con *manteca* el *puerro* y el *ajo* en láminas.
- Añadir el vino, dejar que reduzca.
- Sumar la *crema* y por ultimo la *mostaza*.

Para el Chutney

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva el *puerro* y el *ajo* cortado en laminas.
- Cortar el mango y el *anana* en cubos añadir a la sartén.
- Agregar *jengibre* rallado, el *chile* picado, las semillas, el azúcar, el *vinagre*.
- Salpimentar
- Dejar reducir

Para las Empanada de mondongo

- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva, el *ajo*, la *panceta* y el chorizo colorado cortado en cubos pequeños.
- Cortar el *puerro* en láminas y sumar a la preparación.
- Por ultimo añadir el **mondongo** precocido y cortado en cubitos.
- Rellenar las empanadas
- Freír en abundante aceite

Para las Empanada de morcilla

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva la *manzana* y el *ajo* cortados en *brunoise*.
- Retirarle la piel a la **morcilla**.
- Mezclar con el rehogado.
- Sumar la parte verde del verdeo cortada al sesgo.
- Rellenar las empanadas.
- Freír en abundante aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-de-cerdo-braseada-y-chutney-empanadas-de-mondongo-y-morcilla