

Bondiola de cerdo braseada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 2 Dientes

Romero: 1 Rama

Bondiola de cerdo: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Apio: 2 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Batatas caramelizadas

Batatas: 3 Unidades

Morrón colorado: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Miel: 1 cda.

Chutney de mango

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagre de vino: 50 cc

Azucar: 2 cdas.

Chile jalapeño: 1 Unidad

Jengibre Picado: 2 cda.

Mango: 1 Unidad

Canela en rama: 1 Unidad

Cascara de limon: 1 Tira

Apio: 1 Rama

Cebolla Morada: 1 Unidades

Tapenade

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Tomate: 1 Unidad

Alcaparras: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pan: 8 Rodajas

Aceitunas griegas descarozadas: 100 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas y las zanahorias en trozos.
- Corte la parte blanca de las ramas de *apio* en trozos.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en rodajas.
- Sazone la **bondiola** con sal y pimienta y úntela con *mostaza* de dijón de todos sus lados.

Batatas caramelizadas

- Pele y corte las batatas y la *cebolla* en cubitos regulares.
- Corte el *morrón* de igual forma.

Tapenade

- Coloque las aceitunas en el vaso de la procesadora, incorpore las *alcaparras*, los dientes de *ajo*, aceite de oliva, *jugo de limón* y sal, procese con un mixer.
- Tueste las rodajas de pan y luego frótelas con un diente de *ajo* y *tomate*, humedézcalas con aceite de oliva y sazone con pimienta.

Chutney de mango

- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Corte la parte blanca de la rama de *apio* en *brunoise*.
- Pele el mango y córtelo en cubos regulares, el mango debe estar firme.
- Pique el *chile* jalapeño.

Armado

- Para el armado de la bondiola

- Sobre una placa arme un colchón de verduras, cebollas, zanahorias, *ajo* y *apio* y sobre estas acomode la *bondiola*, rocíe con aceite de oliva y agregue el vino blanco, cocine en horno precalentado a fuego máximo hasta que se forme una costra y este dorada, luego retire, perfume con la rama de *romero*, *tomillo* y las hojas de *laurel*, cubra con papel aluminio y cocine a fuego bajo durante dos horas
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar unos minutos, luego córtela en rodajas.

- Para el armado de las batatas caramelizadas

- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee las batatas, luego de unos minutos de cocción incorpore la *cebolla* y cuando comience a dorarse agregue el *morrón*, sazone con sal y pimienta y añada la miel, saltee y cocine hasta que se caramelice.

- Para el armado del chutney de mango

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* morada, luego incorpore el *apio* junto con el *jengibre* picado y el *chile*, cocine unos minutos y agregue el mango, mezcle, perfume con la rama de canela, cáscara de *limón* y espolvoree con azúcar, una vez disuelta desglace con el *vinagre*, tape la sartén y cocine a fuego medio durante 20 minutos mas.

Presentación

- Sirva la *bondiola* de **cerdo** braseada sobre una tabla.
- Presente las batatas caramelizadas en una fuente.
- Unte las tostadas con la *tapenade*.
- Sirva en una fuente el *chutney* de mango.

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