

# Bondiola de cerdo con aroma de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Bondiola de cerdo:** 1 Unidad

**Clavo De Olor:** A gusto

**Canela en rama:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Papas:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Manteca:** 50 g

**Azucar:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Orejones:** 200 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Puerros:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa e hínque varios clavos de olor en la superficie de la carne.
- Ate con un hilo de algodón para mantener su forma y condimente con sal.
- Disponga una rejilla sobre una fuente, forme un colchón con la canela y acomode encima la carne.
- Cocine en el horno caliente durante 35 a 40 minutos aproximadamente.
- Rocíe de tanto en tanto con el *jugo* de cocción.

## Guarnición

- Pele las papas, corte en rebanadas y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* dore las papas.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Hidrate los *orejones* en agua y corte en láminas.
- Corte la *zanahoria* en ruedas finas.
- Corte los puerros en rebanadas.

- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*, la *zanahoria* y los puerros con sal.
- Espolvoree con el azúcar y mezcle.
- Incorpore los *orejones* y saltee durante 3 minutos.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de **bondiola**, alrededor las papas y las verduras encima.

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