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 hinque 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