Bondiola de Cordero con puré rustico de papas y chutney de frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Tinto: 1 L
Ralladura de limón: 1 cdita.
Bondiola de cerdo: 1 Unidad
Menta: 15 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Romero: 4 Ramas
Hongos de pino secos hidratados: 200 g

Chutney

Cascaritas de rosa mosqueta: 100 g
Frutillas: 1 k
Vinagre de manzana: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 1 Taza

Puré de papas rustico

Papas: 3 Unidades
Ajo confitado: 1 Cabeza
Merquien: 1 cdita.
Crema de leche: 250 cc
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie la **bondiola**.
- Colóquela en una placa junto con el vino tinto, el *romero*, las hojas de *menta*, la cáscara de *limón*, sal y pimienta, deje macerar en la heladera durante 5 horas aproximadamente.

Chutney

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Lleve una *cacerola* a fuego con aceite de oliva y una vez caliente incorpore las frutillas previamente cortadas junto con la *cebolla*, sazone con sal, pimienta, las cascaritas de rosa mosqueta picadas, el *vinagre* de *manzana* y el azúcar, deje reducir a fuego lento hasta que espese.

Puré de papas rustico

- Coloque las papas enteras y con piel en una placa, úntelas con abundante aceite de oliva y sazone con sal, pimienta y *merquen*, cubra con papel aluminio y cocine en horno hasta que estén tiernas.
- Una vez tiernas las papas con la piel y junto con los dientes de *ajo* confitados realice un puré
- Incorpore el *ciboulette* picado, la *manteca* y la *crema* de leche, mezcle bien y reserve.

Armado

- Transcurrido el tiempo de maceración de la *bondiola*, córtela en porciones y en una sartén bien caliente con aceite de oliva séllela de todos sus lados junto con los líquidos de la maceración.
- Retire la *bondiola* e incorpore a los líquidos los *hongos* de pino previamente hidratados y cortados, deje reducir.
- Una vez espesa la salsa con *hongos* retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *hongos* de pino con salsa, una porción de puré de papas rustico y la *bondiola*.
- Acompañe con el **chutney** de frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-de-cordero-con-pure-rustico-de-papas-y-chutney-de-frutillas