

Bondiola laqueada con puré de batata y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 1 cda.

Aceite De Maíz: 1 cda.

Cristalinos de jengibre

Agua: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

Puré de batata al jengibre

Manteca: 100 g

Jengibre fresco: 30 g

Batatas: 1 k

Salsa

Fondo oscuro de res: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 cda.

Azucar: 100 grs.

Miel: 100 grs.

Bondiola de cerdo: 1 Unidad

Jengibre: 1 Unidad

Azucar: 150 grs.

Crema de leche: 250 cc

Aceto balsámico: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Brinde la **bondiola** y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* selle la *bondiola* de todos sus lados
- Retire y termine la cocción en horno a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

Salsa

- Coloque el fondo oscuro de *res* en una olla junto con el azúcar, la sal, el aceto balsámico, la salsa de soja y la miel, lleve a fuego y bata hasta reducir y se formen burbujas.

Puré de batata al jengibre

- En una olla con abundante agua fría y sal cocine las batatas con piel a fuego suave hasta que estén tiernas
- Luego retire la piel y realice un puré.
- Coloque en una olla el azúcar y lleve a fuego medio, mezcle con una cuchara de madera hasta formar un caramelo
- Luego vierta la *crema* de leche bien caliente sobre este y mezcle continuamente hasta bajar las burbujas.

Cristalinos de jengibre

- Pele y corte el **jengibre** en finas rodajas.
- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y lleve a hervor durante 10 minutos mientras mezcla hasta conseguir un *almíbar*, luego incorpore las laminas de *jengibre* y cocine durante 4 minutos
- Retire y acomode las rodajas de *jengibre* sobre una placa con papel *manteca* y cocine en horno a una temperatura de 70°C durante 24 horas aproximadamente.

Armado

- Retire la *bondiola* del horno a media cocción, pincele con la salsa, lleve nuevamente a horno y repita el procedimiento cada 5 minutos hasta terminar la cocción
- Retire y corte en porciones.
- Vierta sobre el puré de batatas el caramelo con *crema* de leche y el *jengibre* previamente salteado en *manteca*, mezcle

Presentación

- Sirva en un plato una *rodaja* de *bondiola*, acompañe con el puré de batatas y decore con los cristalinos de *jengibre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bondiola-laqueada-con-pure-de-batata-y-jengibre>