Bondiola marinada con ensalada de repollo y endivias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ginebra: 500 cc
Bondiola: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Fernet: 50 cc
Romero en rama: 1 Unidad

Aderezo

Queso Blanco: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ciboulette frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria

Guarnición

Pimienta: A gusto
Endibias: 4 Unidades
Repollo colorado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salsa

Grandmarnie: 50 cc
Azucar: 60 grs.
Jugo de Naranja: 2 Unidad
Jengibre raiz: 1/2 Unidad
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie la **bondiola** y corte en medallones o deje en un solo trozo.
- Coloque en un recipiente profundo con ginebra y fernet
- Agregue el *romero* y cubra con papel film.
- Deje *marinar* algunos minutos en la heladera.
- En la parrilla bien caliente coloque la *bondiola* a cocinar.

Guarnición

- Limpie el **repollo** morado y corte en cuartos.
- Corte las endivias a lo largo al medio.
- Condimente con aceite de oliva y pimienta.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire el *repollo* de la parrilla y corte en juliana fina.

Salsa

- Pele y corte el *jengibre* en láminas finas.
- En una olla coloque el azúcar a caramelizar.
- Agregue el *jugo* de *naranja* y el *licor*, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *jengibre*, pimienta y la ralladura de *naranja*.

Aderezo

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el *jugo* de *limón* y el queso blanco, mezcle y condimente con sal, pimienta, *ciboulette* y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar

Ciboulette frito

- En abundante aceite caliente fría el *ciboulette*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque el *repollo*, las endivias, rocíe con el aderezo y agregue la carne en porciones.
- Rocíe con la salsa y decore con *ciboulette* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-marinada-con-ensalada-de-repollo-y-endivias