

Bondiola sobre torta de garbanzos bulbo de hinojo y salsa de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta en grano: 1 cdita.

Tomillo fresco: A gusto

Bondiola de cerdo: 150 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Orégano fresco: A gusto

Crocante de batata

BATATA: 1 Unidad

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Hinojo

Sal: A gusto

Bulbo de Hinojo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Agua: 1/2 Taza

Salsa de pimientos

Vinagre: 1 cda.

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Morrón asado: 1 Unidad

Torta de garbanzos

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Garbanzos: 1 1/2 Taza

Pimentón: 1/2 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo picado: 1 cdita.

Coriandro: 1/2 cdita.

Perejil picado: 1 cda.

Comino: 1/2 cdita.

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de la **Bondiola**.

Hinojo

- Corte el **hinojo** en sextos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el *hinojo*.
- Coloque en una placa, agregue agua y termine la cocción en el horno.
- Condimente con sal.

Torta de garbanzos

- Coloque los garbanzos en un bowl, cubra con agua y deje hidratar durante 24 horas aproximadamente.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Lave la *cebolla* de verdeo y pique.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* previamente condimentada con sal.
- Agregue la *cebolla* de verdeo.
- Incorpore el *ajo*. Reserve.
- Coloque el *garbanzo* en la procesadora y procese hasta que quede granulado.
- Vierta en un bowl, agregue la preparación reservada, el *perejil*, el coriandro, el *pimentón*, el *comino* y el aceite de oliva.
- Mezcle, coloque en un molde y lleve a la heladera.
- Retire y corte en porciones individuales.
- En una sartén con abundante aceite de girasol caliente, fría las porciones de garbanzos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Salsa de pimientos

- Coloque en un mixer el *morrón* asado junto con el *vinagre*, la sal y el aceite de oliva.
- Procese.

Crocante de batata

- Lave la *batata* y corte en finas rodajas con la mandolina.
- En una sartén con abundante aceite de girasol caliente, fría la *batata* hasta que quede dorada.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Coloque la *Bondiola* sobre una placa y unte con aceite de oliva.
- Agregue por encima el *orégano*, el *tomillo* y la pimienta.
- Cocine en el horno a 110 °C durante 2 horas.
- Retire del horno y corte en porciones.

Presentación

- Sirva la torta de garbanzos y por encima la *Bondiola*, acompañe con el bulbo de *hinojo* y salsee con la salsa de *pimiento*. Decore con el crocante de *batata*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bondiola-sobre-torta-de-garbanzos-bulbo-de-hinojo-y-salsa-de-pimientos>