Bondiola y aros de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de hierbas

Sal: A gusto
Salvia: 20 g
Jugo de Naranja: 1/2 Unidad
Orégano: 10 g
Perejil: 10 g
Aceite De Oliva: 200 cc

Aros de cebolla

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Ají molido: Una pizca
Harina: 1 Taza
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cebollas grandes: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 cda.

Bondiola

Sal y Pimienta: A gusto
Bondiola de cerdo: 800 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Puré de batatas

Sal: A gusto
Tomates secos rehidratados: 50 g
Aceite de hierbas: A gusto
Batatas: 1 k

Preparación de la Receta

Bondiola

- Corte la **bondiola** en porciones y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las piezas de carne por todos sus lados.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 180º C.

Aceite de hierbas

- Procese el aceite con las hierbas, sal y el *jugo* de *naranja* hasta emulsionar.

Puré de batatas

- Pele las batatas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las batatas y redúzcalas a puré.
- Condimente con el aceite de hierbas, los tomates picados y caliente antes de servir.

Aros de cebolla

- Pele las cebollas y corte en aros.
- Mezcle la *harina* con el polvo de hornear.
- Bata los huevos con sal y *ají* molido.
- Pase los aros de **cebolla** por la *harina*, luego por los huevos batidos y nuevamente por la *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los aros de *cebolla*.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el puré, encima la carne y los aros de *cebolla*.
- Rocíe los bordes con el aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bondiola-y-aros-de-cebolla