

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 180° 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>