Cerdo braseado con puré de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Morrones rojos: 4 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Bondiola de cerdo: 1 Unidad
Calabaza: 4 Rodajas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo: 100 cc
Romero: 1 Rama
Panceta: 100 g

Puré de tomates

Cebolla: 1 Unidad
Hojas de Perejil: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Tomates secos: 50 grs.
Tomates: 4 Unidades
Vino Blanco: 1/4 Taza
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la *bondiola* entera de todos sus lados.
- Corte la *panceta* en cubitos y agréguela a la sartén con la *bondiola*.
- Corte por la mitad las rodajas de *calabaza* con piel.
- Pele y corte las cebollas en trozos.
- Pase los morrones por una juguera.

Puré de tomates

- Corte los tomates en cuartos.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Pele el diente de *ajo*.
- Hidrate los tomates secos en agua hirviendo durante aproximadamente 20 minutos.

- Coloque en una placa los tomates junto con la *cebolla*, las hojas de *perejil* y el diente de *ajo*, humedezca con aceite de oliva y vino blanco, tape con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos
- Terminada la cocción coloque los vegetales horneadas dentro de una olla, incorpore los tomates secos hidratados y cocine a fuego lento, procese con un mixer, humedezca con aceite de oliva y *vinagre* de jerez, procese hasta obtener un puré liso.

Armado

- En una fuente refractaria acomode las medias rodajas de *calabaza* junto con las cebollas, condimente con la rama de *romero* y *laurel*, incorpore la *bondiola* sellada con la *panceta*.
- Lleve la sartén donde cocino la *bondiola* sin lavarla al fuego, incorpore caldo y vino blanco, cocine un minuto y vuelque sobre la *bondiola*, agregue el *jugo* de morrones y cubra la fuente con papel aluminio
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 1 ½ hora
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar unos minutos, luego corte en medallones.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de puré de tomates y un medallón de *bondiola* de **cerdo**, acompañe con la *guarnición* de *calabaza*, *cebolla* y *panceta*
- Salsee con los jugos de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-braseado-con-pure-de-tomates