

# Cocotte de cerdo con ciruelas secas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Ciruelas secas:** 8 Unidades

**Pimienta rosa en granos:** 1 cda.

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Tomillo:** 3 Ramitas

**Mostaza:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Laurel:** 2 Hojas

**Ajo:** 3 Dientes

**Bondiola de cerdo:** 750 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Cebollitas glaceadas

**Agua:** 1 Taza

**Azucar:** 2 cdas.

**Manteca:** 2 cdas.

**Cebollas campanitas:** 12 Unidades

## Varios

**Perejil picado:**

## Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de la *bondiola* y corte en trozos.
- Coloque en un bowl y agregue la pimienta negra, la pimienta rosa, el *tomillo* y la canela.
- Cubra con aceite, mezcle y deje *marinar* durante 6 horas en la heladera.
- Pele la *zanahoria* y corte en octavos.
- Hidrate las ciruelas en agua caliente y corte a la mitad.
- Pele la *cebolla* y corte en fina juliana.
- Retire la *bondiola* de la *marinada*.

## Cebollitas glaseadas

- Pele las cebollitas.
- Colóquelas en una sartén y agregue el agua junto con la *manteca*, el azúcar y cocine hasta que caramelicen

## Armado

- En una olla de hierro, coloque unas cdas de aceite de la *marinada* y selle la *bondiola*.
- Retire la *bondiola* de la olla y saltee la *cebolla*, agregue la *zanahoria*, cocine unos minutos y reincorpore la *bondiola*.
- Agregue la *mostaza* junto con el *vinagre*, el *laurel* y el *ajo*.
- Desglace con vino y cocine
- Agregue las ciruelas y termine la cocción.

## Presentación

- Sirva la *bondiola* en un plato, acompañe con las cebollitas glaseadas y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cocotte-de-cerdo-con-ciruelas-secas>