

# I N G R E D I E N T E S

## BONDIOLA AGRIDULCE

1 bondiola	2 cebollas
1 cda de miel	Cerveza
1 cda de azúcar negra	Sal y Pimienta
2 cdas de mostaza	
1 cdita de pimentón	
1 cm jengibre rallado	
1 ajo	

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Sacarle la grasa que tenga por afuera.
- 2- Marinala con 1 cda de miel + 1 cda de azúcar negra + 2 cdas de mostaza, 1 cdita de pimentón, 1 cm de jengibre rallado y 1 ajo rallado.
- 3- Prende el horno.
- 4- Sobre una plancha sellar a fuego fuerte la bondiola así no se escapan todos los jugos. Salpimentar.
- 5- En una fuente onda y grande poner una hoja de papel aluminio. Sobre está poner la bondiola y 2 cebollas cortadas en cuartos. Agregar cerveza hasta casi cubrir la bondiola.
- 6- Tapar la bondiola con otro papel aluminio como si fuera un regalo y meterla al horno a 200gr por aprox 2 horas (va a depender del tamaño)
- 7- Sacarle la "tapa" de papel y cortarlo en tres. Darla vuelta y cocinar por 1/2 hora mas sin tapar.  
(Si fuera necesario agregar más cerveza)

Es un plato excelente!!!(y vas a ver qué se corta con cuchara ) Además de congela perfectamente así que si te sobro, que no creo, a sabes que hacer.

