

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

BONDIOLA AL HORNO DE LEÑA

1 cda de mostaza en grano

1/2 cda de merkén

1/2 cda de comino

4 cdas de pimentón ahumado

3 cdas de sal

1 cda de pimienta negra

Tomillo fresco

1 cda sopera de mermelada de frutos rojos

Bondiola de cerdo

500 ml de cerveza IPA

Ajo

Manteca

Aceite de oliva

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

1- Preparar el adobo: mezclar 1 cda de mostaza en grano + 1/2 cda de merkén + 1/2 cda de comino + 4 cdas de pimentón ahumado + 3 cdas de sal + 1 cda de pimienta negra + tomillo fresco + 1 cda sopera de mermelada de frutos rojos. Mezclar.

2 - Hacerle incisiones con un cuchillo a las bondiolas y agregarle dientes de ajo, los que a vos te gusten. Untar las bondiolas con el adobo un par de horas antes de cocinar.

3- En una cacerola con manteca + aceite de oliva sellar las bondiolas de ambos lados- Salpimentar y sacar del fuego.

4- Agregarle 500 ml de cerveza IPA y tapar con papel aluminio. Llevar al horno a 170 grados por 2 horas.

5- Cuando hayan pasado las 2 horas, retirás el papel aluminio y lo volvés a meter al horno, cocinar por 20 ó 30 minutos más.

6- Retirar del horno las bondiolas. Llevar la salsa sobrante al horno por 20 minutos para que se haga una reducción.

7- Desmenuzar las bondiolas y agregarle la reducción.
Listo!

