

*Essen*

*Cacerola Contemporánea 28cm*

# BONDIOLA

## A LA CERVEZA

6 porciones

2 horas

Función de Horno carnes

**Para la bondiola:**

- 1 kg. bondiola de cerdo
- 2 cda. aceite de oliva
- 3 un. cebolla morada
- 1 lt. cerveza negra
- 2 un. naranja
- 2 cdas. miel
- c/n romero fresco
- ½ cda. almidón de maíz
- c/n sal y pimienta

**Para acompañar:**

- 3 un. manzana roja pequeña
- 2 un. cebolla morada
- 1 kg. papines
- 2 cdas. aceite de oliva
- c/n sal y pimienta

**PREPARACIÓN**

Para las guarniciones cortamos las manzanas a la mitad y las sellamos en una Cacerola con el aceite de oliva. Retiramos y reservamos. Para las cebollas, las cortamos en cuartos y cocinamos al igual que las manzanas con aceite de oliva hasta que estén listas. Salpimentamos y reservamos.

Para los papines, en una pieza con abundante agua y sal los blanqueamos hasta que estén tiernos. Una vez cocidos, los salteamos a fuego máximo hasta dorar. Reservamos.

Para la bondiola, la desgrasamos y limpiamos bien. Colocamos el aceite de oliva en la pieza y llevamos a fuego máximo. Sellamos la bondiola hasta que quede bien dorada. Una vez lista, retiramos y reservamos. En la misma Cacerola, cocinamos las cebollas previamente cortadas en juliana. Incorporamos nuevamente la bondiola y agregamos la cerveza negra, el jugo de naranja, la miel y el romero fresco. (La bondiola debe quedar sumergida al menos hasta la mitad en el líquido).

Tapamos la Cacerola y cocinamos a fuego mínimo por 40'. Pasado ese tiempo destapamos y seguimos cocinando unos 30' más (tener cuidado que no se evapore todo el líquido, ir agregando agua si es necesario). Diluimos el almidón de maíz en 1/2 taza de agua y lo agregamos a la Cacerola junto a las cebollas y la bondiola. Mezclamos y dejamos hervir hasta espesar.

Una vez que hirvió tapamos y dejamos reposar unos 15'. Servimos la bondiola junto a las manzanas, las cebollas asadas y los papines.

INGREDIENTES

PREPARACIÓN