Bondiola a la Mostaza

Fuente: Hoy Cerdo! www.hoycerdo.com.ar

Ingredientes

Bondiola 1 Kg	*Aceite neutro 20 cm3*
Salsa	*Cebolla pequeña 1*
Ajo 2 dientes	*Pimienta negra en grano c/n*
Coriandro en grano c/n	*Vino blanco seco 250 cm3*
Estragón fresco c/n	*Caldo de carne 150 cm3*
Crema de leche 50 cm3	*Mostaza 100 gr*

Guarnición

Puerros 4	*Zanahorias 2*
Remolacha 4	*Zucchini 2*

Procedimiento

Sellar las rodajas de bondiola en el aceite. Retirar Desglazar el recipiente de cocción con manteca. Sudar las cebollas picadas y el ajo. Incorporar la pimienta en granos. El coriandro partido, el estragón y el vino blanco. Reducir. Incorporar el caldo y la carne. Cocinar durante 20 minutos. Al finalizar la cocción incorporar la crema y la mostaza. Cortar los vegetales en fina juliana y cocinar en agua hirviendo con sal por 1 minuto.

Tiempo de elaboración 40 min