

## Bondiola de Cerdo al Horno

Fuente: [www.recetario-cocina.com](http://www.recetario-cocina.com)

### Ingredientes:

1 Kg. de Bondiola de cerdo en una pieza.

1 Kg. de Cebollas.

1 Kg. de Azúcar negro.

1 Litro de Cerveza negra.

1 Kg. de Patatas Pequeñas.

250 cc. de Crema de leche.

100 cc. de Aceite.

5 o 6 Clavos de olor.

Sal, pimienta y perejil.

### Preparación:

Comenzaremos pelando las cebollas, las cortamos en juliana y las doramos en aceite. Las reservamos. Pelamos las patatas y las hervimos en agua con sal. Las retiramos unos minutos antes de que estén en su punto justo de cocción. Precalentamos el horno a 180°C. Ponemos en una bandeja de horno, de unos 5 cm de profundidad, una cama de cebollas y, sobre ellas, espolvoreamos el azúcar de forma generosa.

Clavamos los clavos de olor en la bondiola, y la colocamos sobre la cama de cebollas y azúcar. Vertemos por encima medio litro de cerveza. Ponemos por encima el resto de la cebolla y espolvoreamos el resto del azúcar por encima.

Según veamos que se evapora el líquido vertemos más cerveza por encima, hasta terminarla. Tras unos 40 minutos de cocción, colocamos las patatas en una fuente de horno, las bañamos con la crema de leche y le ponemos un poco de pimienta molida por encima. Las haremos en el horno unos 5 minutos más.

Para presentar el plato, cortamos una porción de la bondiola, de unos tres centímetros de grueso, la colocamos en el plato y la cubrimos con las cebollas. Le añadimos las patatas y vertemos por encima la crema de leche. Podemos utilizar perejil para adornar.