

## Bondiola de cerdo a la mostaza

**Fuente:** [www.simplescomidas.com](http://www.simplescomidas.com)

### Ingredientes:

1kg de **bondiola** de cerdo  
1 taza de **mostaza**  
3 dientes de ajo  
250cc de **crema** de leche  
Aceite  
Sal y pimienta

### Preparación:

#### Receta rica y fácil de carne de cerdo a la mostaza

Usar la mitad de la **mostaza** para untar bien la **bondiola** por fuera.

En una asadera con un poco de aceite poner la **bondiola** empapada en **mostaza** y llevarla al horno a 180° hasta que se cocine. La duración de la cocción varía según el **horno** y el tamaño de la **bondiola**, puede tardar entre 35 a 60 minutos.

En un sartén con aceite poner a dorar ajo bien picado. Agregar **crema** de leche y la otra mitad de la **mostaza**. Salpimentar y mezclar bien. **Cocinar** a fuego bajo por 5 minutos revolviendo de vez en cuando.

Una vez lista la **bondiola**, retirarla del **horno**, cortarla en rebanadas y salpimentar. Emplatar y bañar con la **salsa** de **mostaza**.