

Bondiola de cerdo agridulce



+ [Recetas de navidad](#)



4 personas



Más de 60'



Medio



Media

Si te gusta la carne de cerdo agridulce no te lo pierdas. Un plato creado íntegramente por mi, se trata de una bondiola de cerdo mechada con ciruelas y panceta, que cociné sobre una salsa agridulce y acompañe una vez emplatado con un rico puré de manzana y papitas noisette (de las congeladas porsu...ja,ja,ja!!!)

[32](#)

Ingredientes para Bondiola de cerdo agridulce:

- 1 trozo de [bondiola](#) de [cerdo](#) de aprox. 1 kilo 200gr.,
- 5 ó 6 [ciruelas pasas](#) descaroizadas (tipo presidente),
- 5 ó 6 fetas de [panceta](#) ahumada (bacón),
- [sal](#) y [pimienta](#) recién molida a gusto

Salsa [agridulce](#) :

- 3/4 taza de [azúcar](#) negra,
- el [jugo](#) de 5 [naranjas](#) 🛒 chicas,
- 2 cdas. de [mostaza](#) ,
- 6 ó 7 cebollitas,
- [sal](#) y [pimienta](#) negra recién molida a gusto.

Puré de [manzanas](#) 🛒:

- 1 kilo de [manzanas](#) 🛒 verdes,
- 50 cc. de [vino](#) blanco,
- una pizca de [azúcar](#) ,
- [sal](#) y [pimienta](#) negra recién molida a gusto.

2º guarnición:

- papitas fritas noisette.

[Conversor de medidas \(pesos, volúmenes, temperaturas...\)](#)



Así presenté mi plato

Cómo hacer Bondiola de cerdo agridulce paso a paso:

- Para empezar pedile al carnicero que te haga un buen [corte](#) central en el trozo de bondiola o vos misma lo podes hacer con una cuchilla grande y bien afilada.
- En el [corte](#) y con ayuda de tus dedos introduce las ciruelas envueltas en una feta de panceta, llegando bien hasta el final, si no llegas ayúdate con algo más.
- [Salpimentar](#) bien la carne y [sellada](#) por todos sus lados en una sartén super caliente con apenas unas gotitas de aceite.
- Mientras anda preparando la salsa, en un recipiente poné el jugo de naranjas exprimido y [colado](#), la mostaza, el azúcar negra y [salpimentar](#) a gusto, mezcla todo con un batidor chico y [reserva](#).
- Una vez que la carne está bien [sellada](#) por todos sus lados, colócala dentro de una asadera profunda que quepa casi justo, báñala con la salsa y coloca por los costados las cebollitas.
- Llevá al horno precalentado a 200° por alrededor de 1 hora y 1/2 aproximadamente, es importante que durante la [cocción](#) vayas rotando la carne para que se impregne de la salsita agridulce y todos sus jugos.
- Para hacer el puré de manzana, [pela](#) y [corta](#) las manzanas [en cuartos](#), ponelas dentro de una olla con el resto de los ingredientes y cocina hasta que se evapore todo el liquido y estén bien blandas, luego hazlas puré y [reserva](#) calentito hasta el momento de servir .
- Una vez que está lista la carne [corta](#) en rodajas y emplata cada [porción](#) con una buena cantidad de puré de manzana, papitas fritas [noisette](#) .
- Volcá la salsa que quedó de [fondo de cocción](#) en una salserita y lleva a la mesa para que cada comensal se sirva a gusto.

Consejos y trucos para cocinar Bondiola de cerdo agridulce:

- No pases de cocción la carne de lo contrario resultará muy seca, para asegurarte que está en su punto justo pínchala con un tenedor y debes ver que el jugo sale transparente.
- Recordá que todas las carnes que va al horno debe reposar antes de ser cortado para que todos sus jugos vuelvan a su lugar.
- El sellado de la carne se hace para que mantenga sus jugos durante la cocción en el horno y es solo unos minutos de cada lado, una vez que cambia de color y adquiere costra dorada ya está.

