

Bondiola de cerdo al ajo

Fuente: www.recetasmicocina.com

Ingredientes:

700 gr. de bondiola de cerdo
4 cucharadas de mantequilla
1 pellizco de sal gruesa

8 dientes de ajo
2 cucharaditas de pimentón dulce

Preparación:

Se corta una hoja de papel de aluminio en cantidad necesaria como para poder envolver la pieza de bondiola.

Se unta de mantequilla el sector donde se va a apoyar la bondiola y se esparce sal gruesa formando una camita muy finita.

Se toman los dientes de ajo, se filetean y se esparce la mitad sobre la cama de sal gruesa.

Sobre ello se esparce una cucharadita de pimentón dulce molido y se coloca la bondiola. La parte superior de la bondiola será untada con mantequilla, se le esparce la otra cucharadita de pimentón dulce molido, el resto de los ajos fileteados y un poco de sal gruesa.

Se envuelve la bondiola con el papel de aluminio de manera que quede bien sellada (De ser necesario hacer una segunda envoltura de papel de aluminio). Se pone a horno caliente en la bandeja del medio 225° centígrados, durante 60 a 70 minutos, girando el paquete un poco después de la mitad de la cocción.

Pasado este tiempo, se abre el paquete y se pasa a la parte superior del horno para que se dore, unas 15 a 20 minutos más.

El tiempo de horno dependerá del grosor de la pieza.