

Bondiola de cerdo al trapo

Fuente: cocinachic.net/

La receta que les acercamos es la de **Bondiola de cerdo al trapo**, la característica de ésta receta es que se cocina directamente sobre las brasas y queda con un sabor muy especial. Ésta receta se puede realizar con diferentes cortes de carne, como el lomo, cuadril, bife de chorizo, sólo es cuestión de probar.



Ingredientes para la Bondiola de Cerdo al trapo:

- 1 Bondiola de cerdo.
- 1/2 litro de vino tinto.
- 1/2 kilo de sal parrillera.
- 1 trapo o repasador.
- hilo para atar.
- Provenzal a gusto.

Procedimiento para la Bondiola de Cerdo al trapo:

- En una asadera colocar el trapo bien extendido, bañarlo con la mitad del vino tinto y cubrir con la sal parrillera, luego colocar la bondiola de cerdo, y cerrar lo como un paquete y atar bien.
- Una vez que tenemos cerrada y atada la bondiola de cerdo, debemos rociar nuevamente con el vino tinto sobrante.
- Colocar la Bondiola preparada sobre las brasas y volcarle brasas por encima, bien prendidas necesitamos que estén, no se gira, ya que las brasas cocinan de todos lados parejo.
- Necesitamos se cocine por una hora y media aproximadamente y una vez que la retiramos de las brasas, retírela el trapo y romper la costra de la sal parrillera.

Servir bien caliente la bondiola de cerdo y acompañar con una buena ensalada o verduritas a la parrilla.

Te animase a hacer la receta de Bondiola de cerdo al trapo?. Contanos tu experiencia.