

Bondiola de cerdo con especias autóctonas

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Bondiola 1	Comino 1 cda
Ají molido	Jengibre 1 cda
Cabeza de ajo 1	Aceite de oliva 100 cc
Champignones 100 grs	Batatas 2
Morrón amarillo 2	Cebolla 1
Pimentón	Pimienta

Preparación:

Condimentar la bondiola entera con pimentón, ají molido, comino, aceite de oliva, jengibre y pimienta. Colocar en una placa grande.

Cortar las batatas con piel en cuña, los morrones amarillos y las cebollas en octavos. Colocar los champignones alrededor de la bondiola con ajos enteros. Rociar todo con aceite de oliva, sal y pimienta.

Por último, hornear a temperatura moderada por 1 hora.

