

## Bondiola de cerdo con manzanas y peras

**Fuente:** cocinachic.net

Hoy en cocinachic.net te traemos una deliciosa receta. Te vamos a contar como puedes preparar un **Bondiola de cerdo con manzanas y peras**. A continuación te vamos a contar qué ingredientes son los necesarios y como es el procedimiento.



### **Ingredientes para preparar un Riquísimo Bondiola de cerdo con manzanas y peras para cuatro personas**

- 1 kg de bondiola de cerdo
- Caldo vegetales en cantidad necesaria
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento rojo
- 2 peras
- 2 manzanas
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite en cantidad necesaria

### **Modo de preparación de un Bondiola de cerdo con manzanas y peras para cuatro personas**

El primer paso para hacer esta receta es calentar en una sartén un poco de aceite y sellar la bondiola en todas sus caras. Cuando este lista, echarle la sal y la

pimienta que te guste, y colocar en una bandeja profunda junto con los vegetales cortados en dados y las frutas trozas en cuatro sin semillas.

El segundo paso es cubrir con caldo caliente y llevar al horno a 200 grados por unos 80 minutos. Antes de retirar debes asegurarte que la bondiola de cerdo este perfectamente cocinada.

***Sugerencia: en el caso que la bondiola no sea de tu agrado puedes remplazar la bondiola de cerdo por un peceto de ternera.***