

Bondiola de cerdo súper jugosa que se corta con cuchara

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

1 bondiola	2 cebollas
2 zanahorias	3 cebollas de verdeo
2 apios	2 hojas de laurel
4 dientes de ajo	1 puñado de tomillo
1 puñado de romero	Miel
Ketchup	Aceto balsámico
Sal	

Preparación:

Picar los ingredientes y preparar la marinada en un bol. Salar y untar la bondiola y envolverla en papel aluminio. Llevar a horno medio bajo por 2 o 3 horas.