

Cerdo al disco

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Pechito de cerdo 1	Bondiola de cerdo 1
Aceite de oliva	Cebolla 1
Ajo 3 dientes	Champignones 100 grs
Sal	Hongos de pino 2 puñados
Cerveza negra 1 litro	Tandoori
Crema de leche 1 pote	Mostaza
Caldo de verduras	
Guarnición:	
Batatas 3	Romero
Manteca	Sal
Aceite de oliva	

Preparación:

Saltear las carnes en trozos en oliva. Agregar la cebolla en aros, los champignones enteros y el ajo picado. Salar. Agregar los hongos de pino hidratados. Incorporar la cerveza y reducir. Condimentar. Agregar mostaza, caldo y reducir por 40 minutos. Terminar con crema de leche y servir.

Hervir las batatas y rallarlas. Agregar el romero, la manteca, salar y hacer una pasta. Cocer a la chapa con oliva.



