



Bondiola de cerdo

NEW

INGREDIENTES

800 grs.de bondiola

Aceite de oliva a gusto

2 cebollas

2 zanahorias

2 dientes de ajo

50 grs. de miel.

500 ml. de cerveza negra

Sal a gusto

Pimienta a gusto

INSTRUCCIONES

Cocinar las papas fritas según las indicaciones del fabricante

Sellar la bondiola en una cacerola amplia con un poco de aceite de oliva de ambos lados.

Cortar las cebollas, el ajo y las zanahorias y colocar en una fuente para horno.

Mezclar en un bowl la miel y la cerveza.

Colocar la bondiola ya sellada sobre las verduras

Colocar por encima la mezcla de cerveza y miel.

Llevar a un horno de 180°C por 1 hora y media .

Servir cortado en rodajas junto con la salsa de cerveza y las papas .

Rendimiento

2 portion