



BONDIOLA A LA CERVEZA NEGRA

INGREDIENTES

Bondiola, c/n
Cerveza negra, c/n
Aceite, c/n
Cebolla, c/n
Ajo, c/n
Romero, c/n
Tomillo, c/n
Sal, c/n
Pimienta, c/n
Especias deseadas,
c/n

PREPARACIÓN

Cortar la bondiola en pedazos grandes y salar. En la cacerola donde se hará después la preparación, calentar un chorro de aceite y sellar los pedazos de bondiola. Apagar el fuego.

Picar cebolla y ajo (se pueden usar otras verduras también), y agregar en la cacerola. Incorporar romero, tomillo, sal, pimienta y cualquier otra especia deseada. Volcar la cerveza negra en la cacerola, suficiente para cubrir el cerdo.

Llevar a la hornalla a fuego alto, hasta que empiece a hervir, y luego bajar a fuego medio/bajo. Opcionalmente, se puede cocinar metiendo la cacerola al horno. Cocinar por dos horas mínimo, chequeando a cada rato que la cerveza no se esté evaporando muy rápido. Una vez lista, la bondiola se va a haber oscurecido y se tendría que poder desmenuzar con la cuchara de madera.

Fuente: Carola DoPico