



AMALAYA

EMPANADAS DE BONDIOLA

BRASEADA CON PESTO DE AROMÁTICAS

PARA 1 DOCENA



INGREDIENTES

- 300gr de bondiola de cerdo
- 1 lt de caldo de verduras
- 2 cebollas
- 1 taza de vino tinto
- 1 estrella de anís
- 2 clavos de olor
- 12 tapas de empanadas
- 3 huevos
- 1 taza de espinacas frescas
- 1 taza de hierbas aromáticas (perejil, orégano, menta) frescas
- Ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

Para la bondiola, cortar las cebollas en cuartos y saltear rápidamente en una olla, agregar la bondiola y dorar bien en todos sus lados, luego incorporar el vino y dejar evaporar el alcohol. Salpimentar, agregar las especias, el caldo, tapar y cocinar a fuego medio bajo por 1,5 / 2 h.

Desmenuzar con un tenedor y dejar enfriar en la olla, en su jugo, tapado.

Hervir los huevos por 5 minutos, enfriar y cortar en cuartos.

Cortar la espinaca y reservar.

Para el armado, disponer de unos trozos de bondiola, 1 gajo de huevo duro y un poco de espinaca fresca. Hacer repulgue y hornear.

Acompañar con el pesto de aromáticas, picando todas las aromáticas, con aceite de oliva y ralladura limón.