

# Pork shoulder with Alpasión Malbec and creamy sweet potato



<b>Serves</b>	4 people
<b>INGREDIENTS</b>	
1 small pork shoulder 2 lbs. of sweet potatoes 3 garlic cloves 16 oz. milk 1 cinnamon stick 16 oz. vegetable stock 1 tsp. of powdered ginger ½ tsp. of cumin salt and pepper to taste	<b>Alpasión Malbec Barbeque Sauce</b>  processed fresh tomatoes 1 peeled head of garlic 1 ginger 16 oz. of orange juice 5 oz. of soy sauce 3.5 oz. of honey 16 oz. Alpasión Malbec wine 1 red onion 1.6 oz. of Worcestershire sauce 1.6 oz. of balsamic vinegar
<b>PREPARATION:</b>	
<p>Begin by marinating the pork shoulder in soy sauce and portioning 8 oz per person. Peel the sweet potato and cook them in the vegetable stock with milk, cinnamon stick, garlic and two tablespoons of sugar, then strain and save the liquid. Process sweet potatoes and add cooking liquid and olive oil mix slowly until creamy. Sear the pork shoulder on every side and then place in the oven at a medium temperature for at least 20 minutes.</p>	
<b>Alpasión Malbec Barbecue Sauce</b>	
<p>Chop onions, garlic, ginger and sauté them in olive oil, then add two tablespoons of sugar and honey and cook until caramelized. Deglaze the pan with Alpasión Malbec and reduce with orange juice, balsamic vinegar, soy sauce, and cook for 1 hour. It is highly recommended to make the sauce at least one day ahead of time because the flavors develop more. In order to plate, spoon a good amount of the sweet potato purée into the plate, cut two rounds of the pork shoulder and place them on the side of the creamy sweet potato. Douse the pork shoulder with the Malbec barbecue sauce and garnish with toasted almonds or fresh herbs.</p>	

# Bondiola de cerdo con salsa Barbacoa al vino Malbec Alpasi3n, cremoso de batatas

Comensales	4
<b>INGREDIENTES</b>	
1 Bondiola de cerdo 1kg de Batatas 3 dientes de ajo ½ litro de leche 1 rama de canela ½ litro de caldo de vegetales 1 cucharadita de jengibre en polvo ½ cucharadita de comino Sal y pimienta al gusto	<b>Salsa Barbacoa Malbec Alpasi3n</b>  1 lata grande de Salsa de tomates frescos licuados. 1 cabeza de ajos pelados 1 jengibre Medio litro de Jugo de Naranja 150 ml de Salsa Soja 100 gr de Miel Medio litro Vino Malbec Alpasi3n 1 Cebolla Roja 50 ml Salsa Inglesa 50 ml Aceite Balsámico
<b>PREPARACI3N:</b>	
<p>Para comenzar se marina la bondiola en salsa de soja y se divide en porciones de 250 gr por persona. Se pelan las batatas y se cocinan por 25 minutos a fuego lento con el caldo de vegetales, la leche, canela, dientes de ajo y dos cucharadas de azúcar, luego colar y guardar el líquido de cocci3n.</p> <p>Procesar las batatas colocando el líquido de cocci3n y aceite de oliva lentamente hasta conseguir una textura cremosa. En una plancha dorar la bondiola, hasta conseguir un buen dorado por todos lados, luego colocar el horno a fuego medio y cocinar por 20 minutos.</p>	
<b>Preparaci3n de salsa Barbacoa Malbec Alpasi3n:</b>	
<p>Se debe cortar la cebolla, el ajo, jengibre fresco y colocar en una olla con aceite de oliva y rehogarlos hasta que queden dorados, luego colocar dos cucharadas de azúcar y miel y caramelizarlos.</p> <p>Se levanta la cocci3n con el Malbec Alpasi3n y dejar reducir el alcohol, luego se ańade el jugo de naranja, aceite balsámico, salsa de soja y reducir por 20 minutos.</p> <p>Luego se colocan los tomates licuados y salsa inglesa y se deja cocinar 1 hora aproximadamente.</p> <p>Para conseguir una textura lisa, se sugiere pasar la salsa por un colador fino. Esta salsa debe hacerse un día antes o varios días antes ya entre más tiempo tiene se va potenciando su sabor.</p> <p>Para armar el plato se pinta una buena cantidad del cremoso de batata, se cortan dos rodajas de la bondiola y se colocan al costado del cremoso. Se bańa la bondiola con la salsa de barbacoa Alpasi3n.</p> <p>Luego se decora con almendras tostadas o hierbas frescas.</p>	