elGourmet

Bife de Bondiola a la Pizza con Ensalada

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 4 cdas.
Bondiola chica: 1 Unidad
Muzarella: 100 g
Rosca de pimienta: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomate: 1 Unidad
Orégano fresco: 2 Ramitas
Sal: 1 Pizca

Para la ensalada:

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Nueces pecan: 100 g
Radiquio: 1 Unidad
Sidra: 200 cm3
Miel: 3 cdas.
Manzana roja: 2 Unidades
Pimienta:
Rúcula: 1 Planta
Vinagre de sidra: 3 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la **bondiola** en bifes no muy gruesos
- Luego, golpeamos con un martillo hasta obtener el grosor deseado.
- Condimentamos con sal, pimienta y untamos con aceite de oliva.
- Llevamos los bifes a una *plancha* caliente y dejar cocinar.
- Una vez que estén dorados, damos vuelta los bifes, los untamos con salsa de *tomate* y los cubrimos con la muzarella
- Dejamos cocinar por unos minutos y los servimos junto con *orégano* fresco y aceite de oliva.

Para la ensalada

- Cortamos la *manzana* en rodajas finas
- Luego, las doramos en una sartén con *manteca*

- A continuación, las llevamos a una ensaladera junto con el radiquio, la *rúcula* y las nueces
- Aderezamos con la vinagreta de *vinagre* de sidra, oliva y miel.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-bondiola-a-la-pizza-con-ensalada-de-manzanas-nueces-pecan-radiquio-y-rucula-2