Bifecitos de Carne a la Sartén



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Bola de lomo: 1 kg
Esparragos: 150 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Salvia: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Arvejas: 100 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Vino Blanco: 1/2 Taza
Panceta: 200 Gramos
Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en bifecitos no muy anchos
- Aplastarlos con el cuchillo para afinarlos
- *Condimentar* la carne con sal fina y pimienta
- Pasar por un plato con *harina*.
- Cocinar *cebolla*, *ajo* y *panceta* picados en una sartén con aceite de oliva
- Luego los bifecitos vuelta y vuelta

Por último, las verduras

- La *papa*, los espárragos y las arvejas.
- Agregar el vino blanco, las hojas de salvia, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Tapar la sartén, dejar cocinar y de ser necesario sumar agua.
- Luego de 10 minutos sumar *perejil* picado y los trozos de *mantequilla*
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifecitos-de-carne-a-la-sarten