

# 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>