

Bifecitos de Cerdo a la Sarten

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Mantequilla: 20 Gramos

Ralladura de limón: 1 unidad

Salvia: c/n A gusto

Sal: c/n A gusto

Carre de cerdo: 2 kg

Romero: c/n A gusto

Sémola: c/n A gusto

Guarnición

Pimienta: c/n A gusto

Cebolla: 1 unidad

Zucchini: 2 Unidades

Panceta: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar el carré en bifecitos
- *Marinar* en bowl con sal, pimienta, ralladura de *limón*, *romero* y aceite de oliva
- Reservar.
- Cortar zucchini y *cebolla* en rodajas, filetear *ajo*, *dorar* todo en sartén con aceite de oliva
- Sumar trozos de *panceta* y pimienta negra.
- Pasar los bifes por *sémola* y reservar hasta su cocción.
- Retirar de la sartén las verduras cuando estén dorados, agregar un cubo de *mantequilla*, perfumar con salvia y cocinar los bifes por ambos lados.
- Desglasar la carne, cuando esté cocida, con vermouth blanco y en cuanto evapore devolver las verduras cocidas
- Tapar y dejar cocinar 3 minutos más
- Servir con ralladura de *limón*, hilos de aceite de oliva.