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
Zucchinis: 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 zucchinis 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 vermut 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.

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