

Bifecitos de cerdo con papines

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Bifes de cerdo: 4 Unidades Harina: Cantidad necesaria

Ajo en polvo: 1 Cucharadita Cebolla deshidratada: 1 Cucharadita

Mostaza: 1 Cucharada Sal y Pimienta:

Papines cocidos: 400 gr. Vino blanco: 1/2 Vaso

Queso Crema: 400 gr.Limon: 1 UnidadNueces: 50 gr.Pepino: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1/2 Unidad Perejil:

Preparación de la Receta

• Preparar el rebozador para los bifes mezclando la harina, el ajo, y la cebolla.

 Pasar la carne por la harina y dorar en una sartén previamente caliente con manteca y aceite de oliva.

Para el aderezo de la ensalada

- Mezclar queso crema, el jugo de limón y pimienta.
- Agregar la mostaza y las nueces.
- Mezclar todos los ingredientes y agregar los papines cortados en mitades
- Sumar el pepino en rodajas, la cebolla de verdeo y el perejil.

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