

Bifecitos de cerdo con papines

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Bifes de cerdo: 4 Unidades

Ajo en polvo: 1 Cucharadita

Mostaza: 1 Cucharada

Papines cocidos: 400 gr.

Queso Crema: 400 gr.

Nueces: 50 gr.

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Cebolla deshidratada: 1 Cucharadita

Sal y Pimienta:

Vino blanco: 1/2 Vaso

Limon: 1 Unidad

Pepino: 1 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>