Bifes de cerdo con spatzle

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Carre de cerdo: 500 g
Hierbas frescas: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite de albahaca

Jugo de Limón: 1 cda.
Albahaca: 30 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de albahaca:

Spaetzle

Leche: 50 cc
Manteca: 30 g
Harina: 250 grs.
Jamón cocido: 150 g
Soda: Cantidad necesaria
Ciboulette: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie y corte el carré en bifes de 3 cm de grosor aproximadamente, condimente con sal y pimienta.
- Ralle el queso parmesano y mezcle con *manteca* y hierbas frescas, con ayuda de una espátula.
- En una sartén con aceite de oliva selle los bifes.
- Retire y coloque los bifes en una placa para horno, cúbralos con la mezcla de queso, *manteca* y hierbas y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Spaetzle

- Mezcle los huevos con sal y pimienta
- Agregue *harina* y la leche.
- Mezcle y agregue cantidad necesaria de agua o soda para conseguir una masa lisa.
- Con un colador con agujeros grandes o en un molde para spaetzles, vuelque los pequeños ñoquis directamente sobre agua hirviendo
- Retírelos apenas suban a la superficie y pase por agua helada.
- Corte el *jamón* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con *manteca* y hierbas picadas saltee los spaetzles

Aceite de albahaca

- En un mortero muela las hojas de *albahaca* y añada aceite de oliva.
- Agregue *jugo* de *limón*, sal, pimienta y reserve.

Presentación

- Sirva el carré de **cerdo** sobre los spaetzles y rocíe con el aceite de *albahaca*

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