

Bifes de bondiola a la pizza

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Bondiola de cerdo 1 kilo

Puré de tomate 3 cdas

Tomate 150 grs.

Ajo 1

Aceitunas negras descaroizadas 8

Queso cremoso 100 grs.

Preparación:

Cortar los bifes de bondiola, salar y sellar de un lado, dar vuelta, colocar la salsa (una mezcla de puré de tomate con cubitos de tomate natural, una cucharada de ajo y aceitunas negras descaroizadas). Adicionar el queso rallado y llevar al horno por 8 a 10 minutos para que se funda el queso.

