

Bifes de cerdo a la chapa

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Carré de cerdo 1	Sal
Pimienta negra molida	Mostaza 4 cdas
Miel 1 cda	Jamón crudo 12 lonjas
Ajo	Coberturas a elección:
Queso rallado	Mozzarella
Aceitunas negras	Tomates cubeteados
Cebollas de verdeo	Morrón
Pepinillos en vinagre	Rúcula
Tomates secos	Cebollas caramelizadas
Roquefort	

Para la guarnición:

Peras	Zanahoria
Repollo colorado	Miel 3 cdas
Vinagre 1/3 de taza	Jugo de naranja 1/3 de taza
Vino blanco 1/2 taza	

Preparación:

Cortar bifes gruesos del carré, abrirlo al medio sin cortar el extremo opuesto. Abrirlos y untar con mostaza mezclada con miel y ajo picado, cerrarlos y envolver con 2 fetas de jamón crudo. Cocinar. Cubrir una vez cocidos con los opcionales.

Para la guarnición: Cortar las zanahorias y las peras en julianas. Cocer y agregar el vinagre, dejar evaporar, agregar el jugo de naranja y el vino blanco hasta evaporar el alcohol.

