

Bifes de cerdo a la criolla

Fuente: recetas.depaginas.com.ar

Ingredientes:

4 costillitas de cerdo 2 papas

1 lata de arvejas 8 huevos

30 gr. de manteca 1 morrón

Aceite, sal y pimienta

Preparación:

Calentar la manteca en la sartén, mientras salpimentar las costillitas de cerdo, colocar los bifes en la sartén y cocinarlos en la manteca a fuego fuerte, una vez que se hayan cocinado, retirar y guardar al calor.

Cortar mientras, las papas en rodajas y freírlas en la sartén con un poquito de aceite, Calentar las arvejas y los morrones, en la misma sartén donde se cocinó las costillitas, sin agregar nada de aceite o manteca, cocinar los huevos de a pares.

Servir las costillas con los huevos arriba y las arvejas, morrones y papas alrededor.