

Bifes de cerdo a la mostaza

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Bifes de cerdo 3	Ajo 1 diente
Sal	Pimienta
Mostaza	Miel
Vino blanco	Batata 1
Puerros 2 (parte blanca)	Morrón rojo 1
Morrón verde 1	Morrón amarillo 1
Ají molido	

Preparación:

En una sartén caliente dorar los bifes de lado y lado, condimentar con sal, pimienta, mostaza, ajo picado y miel. Agregar vino y dejar reducir.

Por otro lado cortar la batata en cubos, llevar al horno y luego hacer lo mismo con las cebollas, el puerro y los morrones. Mezclar todo y terminar con perejil y ají molido.

