

Bifes de cerdo a la riojana

Fuente: cocinachic.net



Ingredientes para preparar unos Bifes de cerdo a la Riojana para cuatro personas

- 1 kg de bifes de cerdo
- 300 gramos de papas
- 100 gramos de arvejas
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas
- 100 ml de vino blanco
- Caldo de verduras en cantidad necesaria
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- Aceite en cantidad necesaria
- Ajo a gusto

Modo de preparación de unos Bifes de cerdo a la Riojana para cuatro personas

El primer paso para hacer esta receta es calentar una sartén con aceite y colocar en ella los bifes de cerdo. Luego debes cocinarlos a fuego fuerte hasta que estén bien dorados de ambos lados. Retirarlos y reservar.

El segundo paso es agregar las cebollas y los pimientos cortados en julianas, las papas cortadas en rodajas y el ajo picado en la misma sartén donde cocinaste los bifes de cerdo. Luego cubrir con vino blanco y con el caldo, y cocinar hasta que las papas estén tiernas. En ese momento colocar los bifes ya sellados y colocar las arvejas en la sartén. Sazonar a gusto.

El tercer paso es cocinar hasta que los bifes estén a punto y terminar el plato poniendo los huevos sobre cada porción de carne. Salpimentar los huevos, tapar y cocinar hasta que estén a punto.