

Bifes rebozados y bifecitos de cerdo arrollados

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Bifes express: Bife angosto (bola de lomo o nalga) c/n

Para el rebozado: Huevo c/n

Mostaza 1cda Ajo 2 dientes

Sal c/n Pimienta negra molida a gusto

Queso reggianito c/m

Para la salsa: Tomate perita 3u

Hojas de albahaca c/ Cebolla de verdeo c/n

Aceite de oliva c/n Bifecito de cerdo arrollado:

Bifes de cerdo 5u Panceta 5 fetas

Mostaza c/n Sal y pimienta c/n

Preparación:

BIFES EXPRESS: Rebozado: En un bol agregar huevo, ajo picadito, perejil, mostaza y mezclar. Luego agregar sal y pimienta negra. En otro bol agregar el queso reggianito rallado con dos puñados de harina.

Armado: Primero pasar los bifes por huevo batido, quitar exceso y pasar por el queso rallado. Luego pasar por huevo nuevamente y volver a pasar por queso rallado, aplastar un poco para que se integre bien el rebozado. Se recomienda llevar a la heladera unos 5 a 10 minutos y luego freír. Servir acompañándola con la salsa.

BIFECITOS DE CERDO ARROLLADO: Salpimentar los bifes (de aproximadamente 1 y 1/2 cm.) colocarles mostaza y envolverlos con una feta panceta y llevarlos a la plancha caliente con un poco de aceite.