



Lomo envuelto en panceta con espárragos



Bifera Aqua



2 porciones



20 min



Función Grillados

INGREDIENTES

4 un. bifes de lomo de 200 gr.
8 un. tiras de panceta ahumada
250 gr. espárragos
c/n aceite de oliva
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN

Envolvemos los bifes de lomo con las tiras de panceta, ayudándonos con palillos de madera para que se sostengan.

Precalentamos la Bifera 5' a fuego medio. Agregamos aceite de oliva, los bifes y los espárragos. Condimentamos a gusto.

Cocinamos aproximadamente 5' de cada lado o hasta el punto deseado de la carne.