



Bifes con bombas de papa



Cacerola 24 Marsala + Sartén 24 Marsala



4 porciones



1 h 15 min



Función Frituras,
Vapor y Grillados

INGREDIENTES

2 kg. bife ancho
4 un. dientes de ajo
4 cdas. perejil seco o fresco picado
2 cdas. manteca
2 cdas. **aceite oliva**
c/n sal y pimienta
1 kg. papa
2 un. yema de huevo
200 gr. queso mozzarella en cubos

1 un. huevo batido
1 taza harina
2 tazas pan rallado
c/n aceite para freír

PREPARACIÓN

Para las bombas lavamos las papas y las cocinamos en la cacerola a fuego corona con un vaso de agua hasta que estén tiernas. Retiramos la cáscara y hacemos un puré. Lo mezclamos con las yemas de huevo y condimentamos a gusto. Dejamos enfriar.

Formamos las bombas tomando una porción de puré y poniendo un cubo de mozzarella en el centro. Las pasamos por harina, por huevo batido y las rebozamos con el pan rallado.

Precalentamos el aceite y las freímos en la Cacerola hasta que estén doradas.

Para los bifes precalentamos la Sartén 3' a fuego medio y agregamos la manteca, el aceite y los dientes de ajo aplastados. Agregamos los bifes y los cocinamos 10' de cada lado o hasta el punto deseado. Retiramos y repetimos hasta cocinar todos los bifes. Terminamos con perejil fresco picado y servimos con las bombas de papa.