

PORK FILLET WITH BRESSO SAUCE



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2017-08-21
 Cualificada por Supercook DE
 Sugerida por bosquesnegros
 El tiempo total de preparación: 8 Minutos

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

1 trozos	cebolla roja
12 rebanada	Pork fillet (approx. 600 g)
12 rebanada	beicon
1-2 cucharada	hot mustard
1-2 cucharada	mantequilla
200 gramos	Nata montada
150 gramos	Herbal Cream Cheese (Bresso)
30 gramos	extensión de queso
1 cucharadita	pimiento verde
30 gramos	extensión de queso

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).