**BIFES A LA ROMANA**

**ingredientes**

* Bifes de nalga
* Huevos c/n
* Harina
* Vinagre 1 cda
* Aceite para freir

Batir los huevos con el vinagre, sal y pimienta

Rebozar los bifes en harina y bañarlos en los huevos batidos.

Freír en tandas sin encimar.

Darlos vuelta para que se doren ambos lados.