

Solomillo al roquefort



Nombre de la receta

Solomillo al roquefort

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Leche

Descripción

Medallones de solomillo con salsa fácil de roquefort.

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 60 gramos de queso roquefort
- 150 mililitro de nata de cocinar
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 cucharada sopera de coñac o whisky
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar limpiamos nuestro solomillo de las briznas de grasa que pudiera traer y lo cortamos en medallones de unos 2 centímetros de grosor. En una sartén ponemos el aceite y cuando esté caliente sellamos por todos lados los medallones. Una vez sellados, bajamos el fuego y salpimentamos hasta que estén hechos por dentro.



2 Mientras preparamos nuestra sencilla salsa de roquefort. Para ello ponemos en un cazo la mantequilla y el roquefort desmenuzado. Derretimos todo al fuego y añadimos la cucharada de coñac o whisky. A continuación añadimos la nata, salpimentamos y cocemos suavemente hasta que vaya espesando. Poco antes de apartarla, le rallamos un poco de nuez moscada.



3 Cuando la salsa esté a nuestro gusto, apartamos y la colocamos en nuestra salsaera.



4 Por último, sacamos el solomillo y regamos con la salsa. LLevamos a la mesa la que sobre para repetir.

Observaciones o consejos

La salsa saldrá más consistente si añadimos queso crema. En este caso no lo hemos hecho porque es una salsa riquísima pero muy alta en calorías.

Autor

Matilde Linares