

# Solomillo de cerdo al queso azul



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toñi Hernández



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Acompaña el solomillo con patatas fritas.

## Descripción:

La carne de cerdo es buena y sustanciosa de cualquier forma que se prepare. El solomillo es una de las partes más consumidas de este animal.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Solomillo de cerdo
- 100 gr. de Queso azul
- 100 ml. de Nata líquida para cocinar
- 1 Cubito de caldo de ave
- Un chorrito de Brandy
- 50 gr. de Mantequilla/Margarita
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Cortar el solomillo en medallones de 2 cm. aproximadamente, salpimentar y reservar.

### Paso 2

En una sartén poner la mantequilla y dorar la carne ( a gusto de cada uno). Retirar la carne y colocar en la fuente de servir. En la misma sartén poner el queso, la nata, el brandy y el cubito disueltos en 1/2 vaso de agua ( no echar todo el caldo ). Cocer todo junto unos minutos sin dejar de remover hasta obtener una crema fina.

### Paso 3

Vertir muy caliente sobre los solomillos y servir.

#### **Paso 4**

*Nota: la salsa se puede hacer con queso cabrales, roquefort y azul .elegir la que más os guste.*