

Creador: Monónimo **Recetizador:** Patrick Ange



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 de 200 g. de Solomillo de ternera
- 80 g. de Queso Cheddar rallado
- 2 cucharadas de Crema fresca
- 1.5 cucharadas de Mostaza a la antigua
- 1 cucharadita de Salsa Worcester
- una pizca de Guindilla cayena en polvo
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 300 g. de Judías verdes redondas
- 50 g. de Mantequilla
- 2 cucharadas de Perejil fresco picado
- 1 cucharada de Piñones tostados picados
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un cuenco la crema, el queso, la mostaza, la salsa Worcester y la cayena. Salpimentar y reservar. Freír la carne en una sartén con el aceite hasta que esté al punto deseado. Retirar y tapar con papel de aluminio. Dejar reposar 5 minutos. Cocer las judías en agua salada 3 minutos, escurrir y mezclar con la mantequilla y el perejil. Espolvorear con los piñones y reservar en caliente. Disponer los solomillos en una bandeja y repartir la mezcla de queso por encima. Gratinar 5-8 minutos o hasta que el queso esté dorado. Servir acompañado de las judías.