

Creador: Cobra **Recetizador:** Vicky Fabregat



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Una salsa típica para el solomillo, aunque se puede emplear en otros tipos de carnes. va muy bien con las pechugas de pollo también.

Ingredientes para 2 personas :

- una cuña de queso de cabrales
- 200 gm de Nata líquida
- cantidad suficiente de Pimienta.

Preparación:

Paso 1

Derretir el queso en un recipiente e ir añadiendo nata hasta que nos quede más o menos espesa según nuestro gusto. a más nata, más líquida. Añadir pimienta al gusto. Y lista. También podemos hacer una salsa parecida con queso azul.