

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Paloma RK



**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.