

Solomillo de cerdo al queso azul



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.