Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Rosa Mª Vilá



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Rebozamos los solomillos en pimienta recién molida

Descripción:
Acompañamos este exquisito plato con pasta, patatas o arroz al gusto.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 solomillo de cerdo
- 1 cuña de queso gorgonzola
- 500ml de crema de leche para cocinar
- aceite de oliva
- sal
- Pimienta recién molida

Preparación:

Paso 1

Rebozamos los solomillos en pimienta recién molida, sazonamos y los marcamos enteros en parrilla o sartén por todos los lados. Retiramos del fuego. A continuación, cortamos al bies los solomillos en escalopas de 1,5 cm y reservamos.

Paso 2

En una sartén con aceite de oliva marcamos las escalopas, reservamos y añadimos la crema de leche en la misma sartén. La llevamos a ebullición y dejamos que reduzca a textura de salsa. A continuación, agregamos el gorgonzola desmenuzado, removemos e incorporamos las escalopas. Las dejamos 2 minutos a fuego lento y añadimos sal si es necesario.