

# Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Aurora Iñiguez



**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 bias 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.

