

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:26  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lomo-de-cerdo-al-queso-gorgonzola.html>

---

## Lomo de cerdo al queso gorgonzola

### INGREDIENTES

- 6 filetes de lomo alto o bajo gorditos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 gramos de queso gorgonzola
- 100 gramos de queso fresco
- 1 cajita de nata líquida
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 ml leche
- pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN

Calentar la leche con la nata y el azúcar a fuego lento y añadir el queso fresco y el gorgonzola cortado en dados. Echar un poco de pimienta negra y dejar que el queso se vaya derritiendo.

Calentar el aceite en una sartén antiadherente y freír la carne al gusto de los comensales.

Disponer la carne en los platos y verter por encima la salsa.