

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/medallones-de-solomillo-al-queso-de-roquefort.html>

Medallones de solomillo al queso de Roquefort

INGREDIENTES

8 medallones de solomillo de cerdo o ternera de 1 dedo de grosor
200 grs. de queso Roquefort
100 grs de nata para cocinar
50 grs. de salsa de soja
100 grs. de vino blanco suave tipo Rueda
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Calentar una parrilla, añadir aceite y cuando empiece a humear, sellar los medallones salpimentados previamente.

Pasar a una cazuela, añadir las carne, el jugo que hayan soltado, el queso, la salsa de soja, la nata, y el vino. Tapar y dejar cocer a fuego suave 10 minutos.

Nota:

Servir preferentemente acompañados de patatas asadas a las finas hierbas