

SALSA A LOS TRES QUESOS

INGREDIENTES

50 g de roquefort o queso azul

75 g de queso parmesano

75 g de queso Emmental

2 huevos

400 g de nata para cocinar o leche (queda + buena con nata)

pimienta.

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 6 minutos a temperatura 85ª (todo = al libro) velocidad 4.

Volcar enseguida en un cuenco.

Esta salsa queda estupenda con verduras y gratinada al horno (coliflor, alcachofas, judías verdes....), y también con las pastas (macarrones, espaguetis...), pero no desmerece nada con las carnes (solomillo a la piedra...).