

SOLOMILLO EN SALSA ROQUEFORT

Ingredientes:

- 750 gr. de solomillo
- 3/4 de cubilete de aceite de oliva
- sal al gusto

Para la salsa:

- 200 gr. de queso roquefort
- 100 gr. de mantequilla
- 1/2 de cubilete de aceite de oliva
- 2 cebolleta
- 1 cubilete de vino fino
- sal y pimienta a gusto

Preparación:

Cortar el solomillo en tiras de 4 centímetros. Introducir en el vaso el aceite y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Sacar la carne y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y las cebolletas a trozos. Programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5. Al finalizar el tiempo, añadir el vino fino.

Incorporar el queso y triturar a velocidad 6 durante unos minutos.

Introducir las tiras de carne en el vaso, programar 5 minutos, temperatura 90, velocidad 1.

Se sirve bien caliente.