

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-ternera-al-cabrales.html>

Solomillos de ternera al Cabrales

INGREDIENTES

Un solomillo de vaca de 200 g.
Un dl. de nata líquida
Dos cucharadas de queso Cabrales
Unas gotas de aceite, otras de calvados o aguardiente de sidra y sal

PREPARACIÓN

Poner a fuego lento la nata líquida en un cazo. Cuando lleve unos minutos hirviendo suavemente y empiece a adquirir cierta cremosidad, agregamos el queso -la cantidad dependerá de la clase y fuerza- y removemos constantemente con una espátula para que se diluya. Habrá que probar para conseguir el sabor deseado, añadiendo más o menos a tenor del gusto y el cuerpo de la salsa.

Paralelamente, ponemos una sartén a fuego vivo con unas gotas de aceite. Casi humeante, se echa el solomillo, que habrá de dorarse por fuera y quedar sangrante por dentro. Al darle vuelta, se flamea con unas gotas de calvados o aguardiente de sidra. Al momento de sacar, se sala por los dos lados. Sacar y depositar unos segundos en un plato.

Poner en el fondo de otro plato la crema ligera de queso y encima el solomillo.