

## SOLOMILLOS AL QUESO

### INGREDIENTES:

6 medallones de solomillo de cerdo  
200 gr. De queso manchego  
6 lonchas de tocino fresco sin corteza  
1 cebolla mediana  
1 puerro solo la parte blanca  
1 diente de ajo  
1/2 cubilete de brandy  
4 cubiletos de leche  
1/2 cubilete del aceite de freír los solomillos  
Sal, pimienta y perejil.

### PREPARACIÓN

Envuelva con las lonchas de tocino los medallones de solomillo, sujetándolas con un palillo.

A continuación, ponga una sartén con aceite, fría los medallones y reserve en el horno para que no se enfríen.

Ponga en el vaso del thermomix el aceite de haber frito los solomillos y agregue la cebolla, el puerro y el ajo. Programe velocidad 4, temperatura 100° tiempo 8 minutos. Pasado este tiempo, incorpore la leche, el queso, el brandy, y condimente con sal y pimienta. Programar velocidad 4 temperatura 100° durante 8 minutos.

Vuelque esta salsa sobre los medallones de solomillo, adorne con unas hojas de perejil, y sirva con bolitas de puré de patatas fritas, o al gusto.