

Receta de Solomillo de Ternera con Salsa Roquefort

25 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta para tod@s l@s amantes de la carne, se trata de **Solomillo de Ternera con Salsa Roquefort**, resulta un plato exquisito para tomarlo en cualquier ocasión, podéis hacerla hoy para celebrar la festividad de **Santiago Apóstol**, Muchas Felicidades a todos nuestros seguidores que celebran hoy su Onomástica.

Ingredientes

- Solomillo de ternera (uno por comensal)
- Sal y pimienta
- Patatas (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Pimiento morrón (para acompañar)
- **Para la salsa:**
- Queso azul o roquefort (100grs)
- Queso Philadelphia (100grs)
- Nata para cocinar (200ml)
- Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas en tiras un poco gruesas
2. Poner aceite a calentar y freír las patatas hasta que queden doradas, ponerlas sal al gusto
3. Mientras se hacen las patatas, poner los solomillos previamente salpimentados en una sartén plancha, dejar que se hagan por ambos lados según vuestro gusto
4. Preparar la salsa roquefort poniendo todos los ingredientes en una cacerola al fuego e ir removiendo hasta que se mezclen bien, dejar que espese un poco la salsa
5. Servir los solomillo con la salsa y acompañados de las patatas fritas y si os gusta ponerle también un pimiento morrón y....buen provecho!!!