

Receta de Solomillo De Cerdo Flambeado Al Roquefort

22 Abr 2014



Buenos días, como parece que ha refrescado un poquito, os dejo esta receta de Solomillo Flambeado al Roquefort que es un plato delicioso.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (según comensales)
- Mantequilla (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Nata líquida (250ml.)
- Coñac (un vasito)
- Queso Roquefort (un trozo)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Hacer lonchas el solomillo, mejor cortadas al vies
2. Poner en una sartén un poco de aceite y cuando esté caliente, echar la mantequilla a deshacer
3. Echar sal y pimienta a las lonchas de solomillo y freírlas en el aceite con mantequilla, no dejar que se tuesten mucho y flambear con el coñac
4. Sacar el solomillo y dejar en una fuente
5. En el jugo que nos queda en la sartén, echar la nata líquida y cuando esté caliente añadir el Roquefort, dejando que se deshaga lentamente y quede espesita la salsa
6. Añadir los filetes de solomillo y dejar que den un hervor en la salsa.
7. Servir caliente