

RECETAS

Interporc

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente



Ingredientes 4 pax:

500 gr solomillo de cerdo de capa blanca cortado en escalopas.
150 gr. de cabrales (roquefort u otro queso azul al gusto).
200 ml. de nata líquida.
200 gr. de champiñones o setas laminadas.
80 gr. de bacon de cerdo de capa blanca a dados.
Sal
Pimienta.
Aceite de oliva virgen extra.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Solomillo de cerdo de capa blanca, con bacon y setas en salsa de cabrales

Cocinamos a la plancha el solomillo de cerdo de capa blanca (no cocinar en exceso para que no se quede muy seco). Retiramos, salpimentamos y reservamos.

En la misma sartén dora el bacon de cerdo de capa blanca, cuando esté dorado, añadelos champiñones finamente troceados. Cocina hasta que dejen el agua de la vegetación.

Añade la nata, integra el queso desmenuzado y lleva a ebullición. Mezcla bien para que se funda el queso y se integre en la salsa.

Introduce la carne en la salsa y deja cocinar el conjunto a fuego bajo aprox 2-3 min. Para que se mezclen los sabores.

