

*Solombo con salsa roquefort

(20/12/2006)

Ingredientes:

- Solombo de porco cortado en medallóns non excesivamente grosos
- Nata
- Un anaco de queixo roquefort
- Sal
- Pementa
- Patacas pequenas, ou grandes pero dá máis traballo
- Cenorias
- Cebolas pequenas
- Manteiga
- Aceite de oliva

Tempo de preparación:

35 minutos

Preparación:

1º paso:

Bótase sal e pementa sobre medallóns de solombo e resérvanse

2º paso:

Pélanse as patacas e dáselles unha forma redondeada, frixíndoas en aceite quente

3º paso:

Cócense as cenorias e cando xa estean brandas, colócase nunha tixola manteiga a quecer e pásase a por el as cenorias e as cebolas pequenas.

4º paso

Faise a salsa de roquefort, nunha potaponse o queixo roquefort e engádeselle nata até que queda unha pasta homoxénea e con consistencia.

5º paso:

Quéntase unha prancha cunha pinga de aceite e pásanse os medallóns de solombo, dourándoos polas dúas caras.

6º paso:

Emprátase a comida colocando o solombo cunha pouca salsa e as verduras e as patacas de guarnición.

Bo proveito!

[Voltar á Cociña Arroudada!](#)
[Ir á Portada](#)