

Solomillo de cerdo con salsa de queso

Fuente: hogarutil.com

Ingredientes:

Filetes de solomillo de cerdo
Aceite
Sal
Pimienta
Mantequilla
Queso cremoso
Nata líquida

Preparación:

Empezamos friendo en la plancha los filetes de solomillo de cerdo que previamente hemos troceado.

Después elaboraremos la salsa de **queso** de una manera muy sencilla. Ponemos unos taquitos de mantequilla a derretir en la sartén con un poco de aceite de oliva. Añadimos cucharada y media de **queso** cremoso, un chorrito de nata y dejamos que se derrita. Echamos sal y pimienta y removemos con una varilla.

Añadimos la salsa de **queso** a los filetes de solomillo de cerdo y listo.

Consejo

Un buen truco para no pasarnos con el aceite de oliva cuando cocinamos a la plancha es echarlo directamente sobre la carne que vayamos a cocinar.

