



<https://www.mepillasquisando.com>



1036 SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE QUESOS



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 1 Solomillo de Ternera de 1 kilo.
- 50 gr. de Queso rallado.
- 50 gr. de Queso Roquefort o similar (azul).
- 1 Yema de Huevo.
- 1 Cucharadita de Mostaza.
- 1 Cucharadita de finas hierbas.
- 1 Chorrito de Coñac o Brandi.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos el solomillo y rociamos con unas gotas de aceite y lo colocamos en un recipiente. Ponemos el microondas 18 minutos al 75% y grill simultáneamente, una vez terminado reservamos. Mientras ponemos el roquefort, la crema de leche, el coñac, la mostaza y las finas hierbas en un bol. Introducimos en el microondas dos minutos a potencia máxima. Servimos el solomillo cortado en filetes con la salsa por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>