



SOLOMILLO EN SALSA DE QUESO CON PATATAS FRITAS



Ingredientes:

- ✓ 200 gr. de solomillo de cerdo
- ✓ 300 gr. de patatas
- ✓ ½ cda. de mantequilla
- ✓ ½ cebolla
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 25 gr. de harina
- ✓ 100 ml. de vino blanco
- ✓ 100 ml. de caldo de carne
- ✓ 100 ml. de nata para cocinar
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Perejil picado
- ✓ 100 gr. de queso rallado
- ✓ Aceite Clásico La Masía

Preparación:

- Paso 1** En una sartén con Aceite Clásico La Masía, cocinamos 200 gr. de solomillo de cerdo salpimentado y cortado en tiras. Reservamos. Paralelamente, en una sartén con abundante Aceite Clásico La Masía, freímos 300 gr. de patatas cortadas tipo panaderas, que habremos salado previamente. Reservamos.
- Paso 2** En una sartén con Aceite Clásico y ½ cda. de mantequilla, sofreímos ½ cebolla y 1 diente de ajo. Añadimos 25 gr. de harina y mezclamos bien. Vertemos también 100 ml. de vino blanco y cocinamos hasta que se evapore el alcohol.
- Paso 3** Añadimos 100 ml. de caldo de carne y 100 ml. de nata para cocinar y removemos. Agregamos perejil picado y 100 gr. de queso rallado. Cocinamos hasta que el queso se funda y la salsa espese.

Notas: _____

