Receta de Lomo Ibérico Al Roquefort

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este último viernes del mes de Noviembre os dejo una exquisita receta que seguro gustará a más de un@, os diré que en mi casa nos encanta a todos.

Ingredientes

- Lomo de cerdo ibérico (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Queso roquefort

Modo de Preparación

1. En una sartén plana poner un poquito de aceite de oliva a calentar
2. Echar los filetes de lomo y dejar que se doren por los dos lados
3. Colocar en una fuente o platos individuales
4. Deshacer el queso en el microondas con un poquito de leche o agua y mezclar bien hasta que quede una salsa cremosa
5. Echar la salsa por encima de los filetes de lomo, procurando que esté bien caliente
6. Si queréis podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y.....a disfrutar!!!