

LOMITO ROQUEFORT

Ingredientes

1 corte grueso de lomo
25 gr. de queso roquefort
25 gr. de mantequilla
1 cucharada de aceite
2 cucharadas de crema de leche
Sal y pimienta

Preparación

En una sartén calentar la mantequilla y el aceite. Incorporar la sal y pimienta al lomo y dorarlo hasta que quede al gusto, fundir un dado de mantequilla y a fuego lento, añadirle el roquefort para reducir la cremosidad del queso, añadir la crema de leche, enseguida verter la crema sobre el lomo servido.