Gotxei

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo en salsa de cabrales con ensalada de fresas

2 raciones · 804 kcal



Ingredientes

- **1** pieza de solomillo de cerdo
- Queso de cabrales
- **1** brick pequeño (196 ml) de leche evaporada
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Orégano
- Perejil
- Espinacas
- Tomate
- Fresas

POR RACIÓN

Proteínas	**67 g**
Grasas	**52 g**
Hidratos	**19 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. Salpimentamos y marcamos el solomillo en una sartén con un chorro de AOVE a fuego alto
2. Reservamos la carne y en ese mismo aceite, pero ahora a fuego medio, incorporamos el queso y la leche evaporada, y vamos removiendo hasta que se disuelva por completo el queso y queden bien integrados ambos
3. Después echamos el solomillo en la sartén y lo dejamos unos minutos para que se termine de hacer y la salsa termine de espesarse
4. Emplatamos con orégano y perejil por encima, y lo acompañamos de una ensalada de espinacas, tomate y fresas

RECOMENDACIONES

La leche evaporada es una alternativa saludable a la nata para cocinar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei