



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Solomillo relleno de Roquefort



Solomillo relleno de Roquefort

6 Personas

Ingredientes:

- 1 kg Solomillo de ternera Abordo
- 200 g de cebolla troceada Abordo
- 100 g de perejil picado Abordo
- 100 g Roquefort
- 1 cucharada de Brandy
- 1 cucharada de mostaza de Dijón
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de nata
- Sal y pimienta negra

Modo de Preparación:

Lavar el solomillo bien en agua y dejar escurrir. Una vez esté seco, cortar haciendo un hueco por el centro. Salpimentar y añadir un poco de orégano. Apartar.

Poner la cebolla y el perejil en un bol con el roquefort, el brandy, la mostaza y la nata. Mezclar todo muy bien.

Rellenar el hueco que has hecho en el centro del solomillo con la mezcla. Cerrar la punta con palillos de madera.

Colocar el solomillo en la parte inferior del horno microondas y asar durante 30 minutos a 180 vatios de potencia, dándole la vuelta a la mitad del tiempo.

Cuando esté listo, dorar un poco en el grill. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.



Duración aproximada:
45 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151