



Medallones de solomillo al queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Para hacer la receta más ligera, escoja un queso tierno light y nata con bajo aporte en grasa.

Modo express

1. Salpimiente los solomillos y programe el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180°. Vierta el aceite en la cubeta y deje calentar la máquina 2 minutos. Dore los solomillos dando una sola vuelta a cada pieza, sáquelos y resérvelos.
2. En la cubeta vacía, vierta el coñac y evapore el alcohol. Añada enseguida la nata y el queso, déjelos fundir e incorpore las piezas de solomillo. Cocínelas hasta el punto que desee, y cancele el programa.
3. Coloque un solomillo en cada plato, vierta la salsa sobre ellos y sirva de inmediato.