



# Solomillo de cerdo al Gorgonzola

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10'
- 25'
- 4
- 
- 

Comentario nutricional

El solomillo de cerdo es una pieza de carne con un 3,2% de grasa.

## Modo express

1. Corte el solomillo en 4 porciones iguales. Pique la cebolla y trocee el queso Gorgonzola.
2. Disponga el solomillo troceado en el fondo de la cubeta y, con 2 cucharadas de aceite de oliva, programe el menú Dorar/Plancha a 180º durante 15 minutos. Cuando esté dorado, cancele el programa y resérvelo aparte.
3. A continuación meta la cebolla y el aceite de oliva sobrante en la cubeta, programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y sofría durante 5 minutos. Añada la cucharada de harina, remueva a agregue toda la levadura; mezcle. A continuación incorpore la harina restante y la sal.
4. Ponga el solomillo de nuevo en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Carnes.