



MEDALLONES DE RES EN SALSA DE QUESO AZUL

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de pieza de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 500 g de crema
- 200 g de queso azul
- 1 ½ cucharadas de mostaza
- ¼ de taza de vino blanco
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 8 piezas de medallones de res

Procedimiento:

1. Funde la mantequilla en una sartén y sofríe la cebolla y el ajo.
2. Agrega la crema, el queso azul, mostaza y el vino. Cocina a fuego bajo, moviendo constantemente, sazona al gusto y cocina hasta que espese ligeramente. Reserva.
3. Salpimienta los medallones. Calienta el aceite y sella los medallones hasta obtener el término de cocción de tu elección.
4. Sirve los medallones bañados con la salsa de queso azul.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4