



## FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE QUESO AZUL

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- ½ paquete de queso azul (50 g)
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 2 cucharadas de aceite

### Procedimiento:

1. En un recipiente mezcla la mantequilla con el queso azul hasta incorporar perfectamente. Coloca la mantequilla en papel antiadherente, forma un rollo y refrigera hasta que esté firme.
2. Salpimenta los filetes de res, en una sartén caliente funde la mantequilla preparada anteriormente y fríelos por ambos lados al término de tu elección.
3. Sirve y ofrece con un poco de la mantequilla.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4