SOLOMILLO RELLENO DE ROQUEFORT

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 100 g de queso azul
- 20 g de perejil
- 80 g de chalota
- 5 g de mostaza
- 20 ml de leche de vaca desnatada
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Limpia de grasas y telillas la carne y abre los solomillos de cerdo longitudinalmente, haciendo un hueco para poder introducir el relleno Una vez abiertos los solomillos, salpimienta por fuera y por dentro, y reserva mientras hacemos el relleno.
- Pica todos los ingredientes y mezcla en una taza o un plato hondo. Cuando esté todo bien mezclado, extiende una capa en el centro del corte, sin pasarse y cierra los solomillos asegurando el cierre con unos palillos de madera.
- Coloca en la fuente de horno los solomillos, con el cierre hacia abajo y hornea a 130º durante 15-20 minutos. Al hacerse a baja temperatura, se cocinará también el relleno, sin quemarse el exterior, y

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 1.4 g	Grasas 19 g
Kcal 336	Proteinas 39.3 g

sin resecarse la carne del solomillo.
Saca del horno y sirve caliente.