



MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE QUESO Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 100 g de queso semicurado
- 100 ml de vino
- 100 ml de agua
- 120 g de tomate
- 450 g de alcachofas
- 120 g de limón

LA PREPARACIÓN

- Corta el solomillo en medallones gruesos. Limpia bien las alcachofas, las frotas con limón y las cueces durante unos minutos hasta que estén tiernas. Después las escurres y las cortas en cuartos. Una vez cocidas reserva. Para hacer la salsa de queso, pon el agua y el vino blanco en un cazo y lleva a ebullición. Añade los trozos de queso y deja que cueza unos minutos. Después tritura hasta obtener una textura de salsa cremosa. Si es necesario, vuelve a poner al fuego para que esté bien fluida. Cocina los tacos de solomillo de cerdo a la plancha junto con el tomate. Dora las alcachofas en el aceite para que queden crujientes. Monta el plato, sirviendo 5 ó 6



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.3 g	Grasas 18.8 g
Kcal 380	Proteínas 42 g

trozos por persona, cubriendo ligeramente con la salsa de queso y poniendo la guarnición de tomate a la plancha y las alcachofas crujientes.