

Presa ibérica al grill con salsa de roquefort

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Emplatar acompañado de las verduras, sazonar y añadir salsa de queso al gusto.

Raciones para 2

400 gr Presa ibérica

100 gr Queso roquefort

200 ml Nata de cocinar

20 gr Mantequilla

Pimienta negra

Nuez moscada

400 gr Patatas pequeñas cocidas

200 gr Tomates cherry

Ramita de bimi

Sal en escamas

Aceite de oliva

- 1 Para la salsa de roquefort, derretir la mantequilla en un cazo, añadir el queso cortado en porciones y dejar derretir también. Una vez derretido, incorporar la nata, pimienta y la nuez moscada, y calentar durante 5 minutos más. Reservar.
- 2 Para las verduras, abrir el grill 180º, añadir aceite de oliva y cocinar los tomates cherry, el bimi y las patatas pequeñas cocidas y cortadas por la mitad, primero por un lado y después por el otro.
- 3 Para la presa, cocinar también en el grill con la función de carne y modo medium well done, con el grill cerrado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/presa-iberica-al-grill-con-salsa-de-roquefort/>

