

# Presas ibéricas al grill con salsa de roquefort



## 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 180°, 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 