Presa ibérica 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 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/