

# Presas ibéricas al grill con salsa de roquefort

COOKING  
LOVERS TEMA



## Consejo del chef

Emplatado 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/>

