

Brochetas de solomillo y champiñón al cabrales

Ingredientes:

12 medallones de solomillo de cerdo de 1,5 cm. de grosor,
12 champiñones,
12 tiras de bacon,
250 cl. de nata líquida,
100 gr. de queso cabrales o gamonedo o picon,
1 chorradica de brandy,
1 cucharadita de harina,
aceite, sal y pimienta,
4 palos de brocheta

Preparación:

Brochetas de solomillo y champiñón al cabrales:

Ponemos una tira de bacon alrededor de cada medallón de solomillo. Pinchamos en las brochetas un medallón de solomillo y un champiñón alternativamente (3 medallones de solomillo y 3 champiñones por brocheta).

Las ponemos en una fuente con aceite.

Salpimentamos las brochetas de solomillo y asamos a 200 C° en el horno durante 10-15 minutos.

Desmenuzamos el queso cabrales con la ayuda de un tenedor.

Disolvemos la harina con la nata y batimos un poco para que no salgan grumos y la ligamos muy bien ligada con el queso cabrales.

Añadimos el brandy, ponemos en un cazo o sartén y calentamos hasta que empiece a hervir.

Servimos las brochetas de solomillo y champiñón acompañadas de la salsa cabrales.