

Salsa al cabrales



Ingredientes:

250 gr. queso de cabrales
1 pizca pimienta negra molida
1 pizca maizena
1 copa cognac
3/4 l. nata liquida
sal

Preparación:

En una cacerola se pone el coñac, al cual se le prende fuego y lo dejamos quemando unos segundos.

En el coñac quemado y a fuego lento, deshacemos muy muy bién el queso cabrales.

Una vez desecho el queso cabrales se le añade 2/4 de nata líquida. En la nata restante se deshace bien la maizena y despues se junta todo. Se le añade un poco de pimienta y sal al gusto.

Todo ello se deja cocer a fuego muy lento, procurando que no se pegue unos 15 min.

La salsa al cabrales está buenísima con una buena carne, patatas, pastas y hasta sola.