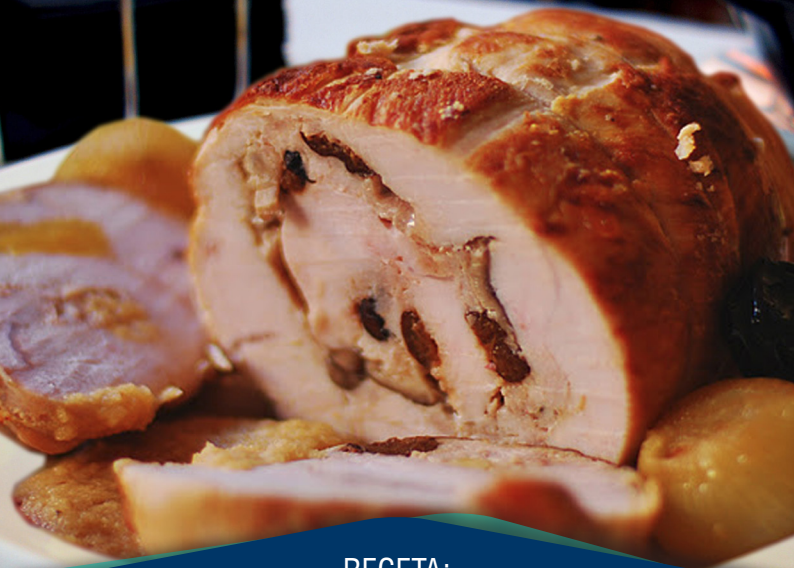




**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



45 MIN



6 PERS



MEDIO

# Solomillo Relleno de Roquefort

# Solomillo Relleno de Roquefort

## INGREDIENTES

- 1 kg solomillo de ternera **Abordo**
- 200 g de cebolla troceada **Abordo**
- 100 g de perejil picado **Abordo**
- 100 g de roquefort
- 1 cda. de brandy
- 1 cda. de mostaza Dijón
- 1 cda. de orégano
- 1 cdas. de nata
- pimienta
- sal

## PREPARACIÓN

- 1** Lavar el solomillo bien en agua y dejar escurrir. Una vez esté seco, cortar haciendo un hueco por el centro. Salpimentar y añadir un poco de orégano. Apartar.
- 2** Poner la cebolla y el perejil en un bol con el roquefort, el brandy, la mostaza y la nata. Mezclar todo muy bien.
- 3** Rellenar el hueco del solomillo con la mezcla. Cerrar la punta con palitos de madera. Colocar el solomillo en la parte inferior del horno y asar durante 30 min. a 180° C, dándole la vuelta a mitad de tiempo.
- 4** Cuando esté listo, dorar un poco en el grill. Dejar reposar 5 min. antes de servir.