



Colita de cuadril con verduras y salsa de queso azul

Sartén 18 + Cuadrada
Aqua



6 porciones



1 h



Horno Carnes

INGREDIENTES

2,5 kg. colita de cuadril
500 gr. papa cortada en cubos
500 gr. batata cortada en cubos
500 gr. zanahoria cortada en cubos
500 gr. cebolla cortada en cubos
c/n tomillo fresco
150 gr. queso azul
50 cc. leche
2 cdas. aceite oliva

PREPARACIÓN

Precalentamos la cacerola 5' a fuego máximo. Añadimos aceite y sellamos la carne 5' de cada lado hasta que esté bien dorada. Bajamos el fuego a mínimo y agregamos la papa, la batata, la zanahoria, la cebolla, aceite de oliva, sal, pimienta y tomillo. Cocinamos 30'.

Para la salsa calentamos la sartén y agregamos el queso azul, la leche y el aceite. Cocinamos hasta que se derrita el queso.

Servimos la carne con las verduras y la salsa por encima.