



Platos Principales

Medallones de lomo en salsa de queso

Ingredientes:

- * 4 medallones de lomo de ternera.
- * 2 cebollas medianas.
- * 1 cucharadita de aceite de oliva.
- * 500 g. de papas.
- * perejil picado.
- * sal.
- * 1 pote de Queso Neufchatel Clásico.

Preparación:

Hierva las papas y córtelas en medallones. Salpimente los medallones, colóquelos en la plancha caliente untada con una cucharadita de aceite de oliva. Dore bien de ambos lados y retire. En una cacerolita derrita el Queso Neufchatel Clásico Tregar. Una vez caliente, retire del fuego y agregue el perejil picado. Disponga los medallones de lomo sobre una fuente, agréguelos la crema de queso y lleve al horno por 10 minutos. Retire y sirva acompañado de las papas calientes.

Tiempo de Preparación: 12 minutos.

Porciones: 2