

CATERING

LLOM AMB SALSÀ DE FORMATGE

INGREDIENTS per 10 persones

125 g de formatge camembert
20 trossos de llom
5 llonxes de pernil cuit
250 ml (1/2 got) de crema de llet
250 ml (1/2 got) de vi blanc sec
Mig quilo de xampinyons
Oli
Sal i pebre



RECEPTA

Assaonar la carn amb sal i pebre i dorar-la en la paella gran amb una mica d'oli.

Retirar-la i en el mateix greix, fregir les llonxes de pernil i tallar-les per la meitat. I enretirar-les.

Afegir a la paella una mica més d'oli i fregir els xampinyons tallats en llàmines i salar. Quan hagin absorbit l'aigua que desprenen, enretirar-los i reservar-los amb la carn i el pernil.

Afegir el vi a la paella, posar el formatge tallat a trocets i la crema de llet i deixar coure, removent continuament, fins a obtenir una salsa lligada; assaonar amb pebre i una mica de sal.

Possar de nou les llonxes de pernil, el llom i els xampinyons i escalfar-lo uns minuts tot junt.

Temps : 20 minuts