

SALSA DE ROCAFORT

Fuensanta

Ingredientes

- *250 gramos queso de Roquefort*
- *250 gramos nata líquida para cocinas*
- *1 pizca de pimienta blanca molida*
- *1 chorrito de vinagre (poco)*
- *1 copa de coñac*

Elaboración

Lo ponemos todo en el vaso de la batidora y ya la tendremos hecha. Fácil ¿verdad?

Y riquísima. ¡Acompaña muy bien a la ternera, al cerdo y a las endibias, ah! y también la podemos congelar.

