

# CINTA DE LOMO AL CABRALES

*Oscar Pidre*

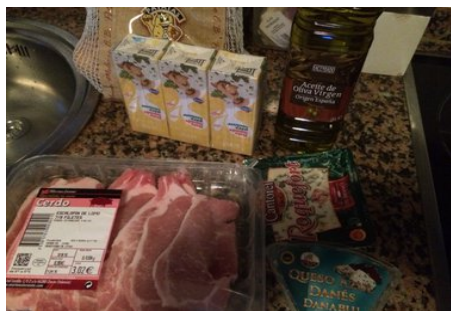
## INGREDIENTS

20 MINUTES 2 SERVINGS

Cinta de lomo de cerdo  
nata líquida  
Patatas  
Queso azul (cabrales, roquefort...)  
Aceite de oliva virgen

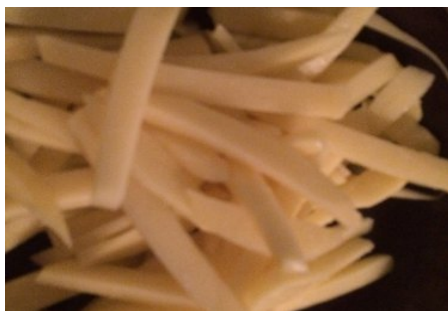
## TAGS

#lomo,#nata,#queso azul,#cinta de lomo,#roquefort,#cabrales



1

Ingredientes: Cinta de lomo de cerdo  
Nata líquida Patatas Queso azul  
(cabrales, roquefort...) Aceite de oliva  
virgen



2

Pelamos, cortamos y freimos las patatas



3

Casi sin aceite, freimos la cinta de lomo





4

En una cacerola vertemos la nata líquida



5

Añadimos el queso en trozos pequeños



6

Removemos bien para que se mezcle el queso con la nata y dejamos hervir



7

Servimos todo junto y con un poco de pan disfrutamos

