



# MEDALLONES DE LOMO CON

*Cebollas al vino tinto*



**TIEMPO**  
30 minutos



**PORCIONES**  
2 Personas



**DIFICULTAD**  
Fácil

## INGREDIENTES

- 2 medallones de lomo de 250 gr c/u
- 2 Cucharadas de aceite neutro
- 1 cebolla morada cortada en aros
- 200 ml de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 50 gr de azúcar
- Sal y pimienta a gusto

### Salsa de Queso Azul

- 10 gr de manteca
- 10 gr de harina
- 150 ml de leche
- 50 gr de queso Azul
- Sal y pimienta a gusto
- 2 rodajas de pan de campo tostadas y raspadas con 1 diente de ajo.

## PREPARACIÓN

### Paso 1:

Sazonar la carne y sellar de ambos lados hasta que tome un color dorado uniforme.

### Paso 2:

Colocar la cebolla en aros en una cacerola junto con el vino tinto, la hoja de laurel, el azúcar, la sal y la pimienta. Dejar cocinar hasta que se evapore el líquido por completo y la cebolla quede tierna.

### Paso 3:

Derretir la manteca en una cacerola. Adicionar la harina y cocinar por un minuto, Agregar la leche de a poco, mientras se bate continuamente hasta que hierva. Por último adicionar el queso azul y sazonar.

Acomodar un medallón de carne encima de una rodaja de pan de campo con la cebolla morada. Cubrir con la salsa de queso azul y llevar al horno a 200°C para gratinar por 1 minuto. Servir.