



INGREDIENTES

- 1 Paquete de Medallón de filete de 500 g de **GANADERÍA REVUELTA**.
- 5 zanahorias
- 100 g mantequilla
- 20 g harina de trigo
- 1 taza leche
- 70 g queso parmesano
- 100 g queso gouda
- 100 g queso cheddar
- 50 g queso azul
- C/s nuez moscada
- C/s sal
- C/s pimienta.

Medallón de filete EN SALSA 4 QUESOS

Modo de preparación:

1. Prepare rux con 20g de mantequilla (reserve 80g) y 20g de harina de trigo hasta cocer, agregue la leche hasta homogenizar la mezcla.
2. Añada poco a poco los 4 quesos hasta incorporar todo a la mezcla anterior. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada, al gusto.
3. En una olla hierva las zanahorias sin cáscara hasta ablandar, machuque hasta quedar como puré y agregue el resto de la mantequilla que reservó previamente (80g). Sazone al gusto.
4. Sazone el medallón de filete únicamente con sal y pimienta. Parrille 15 min por lado.
5. Sirva en un plato el puré de zanahoria, arriba el medallón de filete y encima bañe el filete con la salsa 4 quesos.
5. Sirva caliente.