СТЕЙК И СПАРЖА С СОУСОМ ИЗ СЫРА РОКФОР

Давненько мы не ели стейки из этой части говядины (огузок, качалка...), и соус из голубого сыра давненько я не делала! А тут еще и сезон спаржи, ужин сложился как пазл!

Понадобится:

говядина для стейка foodworks - 1 килограмм (на 5 стейков)
бекон - по 10 слайсов
спаржа - 20 побегов
сыр рокфор - 100 граммов
сливки 20% - 200 граммов
соль, перец, розмарин, чеснок, оливковое масло и ворчестерширский соус

Приготовление:

Мясо нарежь на стейки высотой 2-2,5 сантиметра. Полей оливковым маслом и ворчестерширским соусом. Оставь при комнатной температуре на 30 минут. Оберни каждый стейк

двумя кусочками бекона и закрепи зубочисткой.

Положи в сотейник раскрошенный сыр рокфор и залей сливками, нагревай до полного растворения сыра, но не доводи до кипения.

Выложи слейки на хорошо разогретую сковороду и жарь по 15 минут с каждой стороны. Соли и перчи по готовой стороне. Разогрей духовку до 50 градусов. Застели форму для запекания фольгой и уложи на нее розмарин и резанный чеснок, поверх выложи почти готовые стейки и отправь в духовку на 10 минут.

У спаржи отрежь по сантиметру снизу и очисти овощечисткой. Отвари несколько минут в подсоленой воде (пока не станет немного мягкая) и окуни в ледяную воду, чтобы остановить процесс варки и сохранить цвет. Обжарь готовую спаржу на сковороде на которой жарились стейки.

Выложи на тарелку спаржу, стейки и полей соусом.