



Lomo de cerdo con leche

Lomo de cerdo con leche

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1 trozo de lomo de cerdo de 3/4kg., 3dl. de leche, 1 cebolla pequeña, 50gr. de almendras tostadas, 50gr. de manteca de cerdo, 1 copita de jerez, sal y pimienta al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta el lomo de cerdo en lonchas, pero sin llegar al final (como si fuera un libro).
- 2) Entre loncha y loncha se sazona y se coloca una capa de almendras picadas.
- 3) Se ata el lomo con hilo de bramante fino. Salpimentar.
- 4) En una cazuela, se derrite la manteca y se dora bien el lomo de cerdo. Se rocía con el jerez. Se pica la cebolla bien fina y se añade también.
- 5) Cuando la cebolla empiece a tomar color se echa la leche sobre el lomo.
- 6) Se deja cocer a fuego lento, se remueve cada poco tiempo y se le da la vuelta al lomo.
- 7) Cuando el lomo esté jugoso, se le saca el hilo, se deja enfriar, se corta en lonchas diagonales y listo para servir (acompañado de la salsa sobrante, si se desea).

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/carnes/lomo-de-cerdo-con-leche-106.php>