



LOMO CON SALSA DE ALMENDRAS 4 porciones

Ingredientes:

- 1 kg de lomo de cerdo limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 gr de almendras enteras y con piel
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de crema
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Preparación:

1. Salpimenta y sella por todos lados y con un poco de aceite el lomo. Vierte dos tazas de caldo y tapa. Cocina a fuego medio por 30 minutos o hasta que el lomo esté cocido. Rebana y reserva.
2. Licua la cebolla con el ajo, las almendras, el caldo, la crema y el consomé en polvo. Calienta la salsa y deja que suelte el hervor.
3. Sirve el lomo bañado con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación: 50 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****