



LOMO ALMENDRADO

8 porciones

Ingredientes

- 1 lomo de cerdo de 1 ½ kg
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 1 taza de vino blanco (250 ml)
- 3 cucharadas de aceite de olivo
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa:

- 3 cucharadas de aceite
- ¼ de una cebolla
- 3 chiles anchos, limpios
- 3 chiles guajillos, limpios
- 100 gr de almendras, peladas y fileteadas
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Preparación

1. Salpimenta el lomo por todos lados. En un sartén caliente con el aceite sella el lomo.
2. Coloca el lomo en un refractario y cúbrelo con el caldo de pollo y el vino blanco.
3. Tapa con papel aluminio y hornea por 1 hora o hasta que esté cocido.
4. Para la salsa, calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con los chiles y las almendras.
5. Licúa los ingredientes anteriores con el caldo, la crema y el consomé. Vierte en una cacerola y lleva al fuego. Cocina hasta que espese ligeramente.
6. Corta el lomo en rebanadas y baña con la salsa.
7. Sirve y ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 1 hora

DIFICULTAD: Fácil