



Vitalia

para comer como en casa

Lomo en salsa de almendras



Lomo en salsa de almendras

 45 min

elaboración

1-Salpimentar el lomo de cerdo y dorar a fuego muy fuerte. Retirar y reservar envuelto en una bandeja.

2-Dorar las setas laminadas, los ajos y la cebolla con el laurel picados finamente, añadir la harina y cocinarla hasta que se tueste ligeramente. Verter el vino, evaporar, agregar el caldo caliente, las almendras tostadas, reducir la salsa hasta que espese ligeramente.

3-Desenvolver el lomo, añadir a la salsa de almendras con sus jugos, los guisantes, las patatas baby y estofar a fuego suave unos 30m. Cuando el lomo esté tierno, añadir abundante pimienta negra y perejil picado.

ingredientes (4 personas)

-600g de lomo de cerdo cortado muy fino

Para la salsa:

-4 cucharadas de almendras laminadas tostadas 1 cebolla, 4 dientes de ajo

-1 vasito de vino blanco, 4 decilitros de caldo de ave, 1 cucharada bien colmada de harina

-perejil picado, laurel

Para la guarnición:

-4 champiñones, 80g de guisantes congelados, 8 patatas baby

Además:

-pimienta negra abundante, aove, hierbas frescas

Accede a [todas nuestras recetas](#): 