



LOMO EN SALSA DE LECHE (6 RACIONES)

Ingredientes

Cinta de lomo de cerdo: 1 pieza de 1 kg

Cebolla: 1 grande

Leche: ½ litro

Mostaza: 2 cucharaditas colmadas (opcional)

Brandy: 1 copa (o medio vaso de vino)

Hoja de Laurel: 2

Ajos: 8 dientes

Pimienta negra en grano: 8 bolitas

Sal y pimienta negra molida: un poco para salpimentar

Aceite de oliva

Preparación

1. Quitar del lomo los posibles restos de grasa y salpimentar.
2. Dorar el lomo por todos los lados, incluidos los extremos, en una cazuela con un chorro de aceite de oliva. Deberá ser suficientemente amplia como para poner el lomo entero sin doblar.
3. Cuando esté dorado sacar el lomo de la cazuela y reservar.
4. Añadir la cebolla picada en juliana, los ajos cortados en láminas y el laurel. Pochar la cebolla se cocine lentamente, unos 10 minutos.
5. Añadir el brandy, rascar el fondo para soltar lo tostado del lomo dorado y la cebolla y esperar hasta evaporar el alcohol.
6. Volver a poner el lomo en la cazuela.
7. Añadir la leche y la mostaza. El lomo deberá quedar cubierto a mitad de altura por la leche.
8. Cuando la leche comience a hervir bajar el fuego a media potencia y dejar cocer durante una hora o un poquito más. La salsa irá espesando poco a poco.
9. Dar la vuelta al lomo a mitad de la cocción.
10. Sacar el lomo y el laurel de la cazuela y triturar la salsa con la batidora.
11. Si no se va a servir inmediatamente envolver la pieza de lomo con film plástico y guardar en el refrigerador.
12. Para servirlo poner el lomo sobre la tabla de cortar y partirlo en lonchas finas. Acompañar con la salsa y, a modo de sugerencia, un puré parmentier como guarnición.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Lomo de cerdo en leche	Carnes	01	10-08-2021	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.