Lomo de Cerdo con Leche



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
LECHE ENTERA: 2 Litros
Sal y Pimienta: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Lomo de cerdo: 1.5 Kilo
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Comenzar dorando por todos los lados la pieza de **lomo**.
- Añadir la *cebolla* picada y el *ajo*.
- Una vez todo dorado añadir la leche y la sal y pimienta.
- Dejar todo ello cociendo durante unos 40 minutos
- Sacar el *lomo* y reservar mientras dejamos el resto cociendo que va cogiendo un aspecto como de grumos por coágulos de leche que se pegan en la *cebolla*.
- Cocer hasta reducir un poco.
- Filetear el *lomo* y cubrir con la salsa pasada para dejarla fina y sin grumos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-con-leche