Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Lomo de cerdo en salsa de almendras

30min · 8 raciones · 337 kcal

Ingredientes

- **1,200kg** de cinta de lomo
- **80gr** de almendras crudas
- **600gr** de cebolla cortada en 2-3cm
- **10 dientes** de ajo cortados por la mitad
- **1** pellizco de hebras de azafrán
- **1**-2 hojas de laurel
- **125ml** de vino blanco
- **750ml** de agua
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**36 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**11 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Salpimentamos el lomo.
2. Ponemos un chorrito de aove en una cacerola profunda a fuego medio-alto, añadimos el lomo y sellamos por todas las caras, retiramos y reservamos.
3. Añadimos un chorrito más de aove a la cacerola, la cebolla, el ajo, las almendras, un poco de sal y vamos dorando a fuego medio durante 10-14 min.
4. Cuando lo tengamos dorado, añadimos de nuevo el lomo, agregamos las hojas de laurel, el vino blanco, tapamos y cocinamos durante 25 min. a fuego medio.
5. Retiramos el lomo y vamos cortando en finas láminas.
6. Añadimos el contenido de la cacerola en nuestro robot de cocina y trituramos hasta obtener la salsa.
7. Servimos el lomo, añadimos la salsa y acompañamos con un poco de arroz hervido (con agua, sal, 1 diente de ajo y un chorrito de aove).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya