



## Lomo Joselito con almendras

LOMO JOSELITO	1 UD
ALMENDRAS TOSTADAS Y PELADAS	130 G
BEBIDA VEGETAL O LECHE	450 ML
AOVE	-
SAL	-
PIPIENTA	-

1. Lo primero que haremos será poner dos cucharadas de aceite en una cazuela y llevarlo a fuego medio alto.
2. Salpimentamos el Lomo Joselito y lo ponemos en la cazuela. Dejamos que se dore por todos los lados y bajamos el fuego.
3. Paralelamente, trituramos las almendras con la bebida vegetal y vertemos sobre el Lomo Joselito, en la misma cazuela. Salpimentamos al gusto y dejamos cocinar a fuego medio durante unos 20 minutos o hasta que veamos que está bien hecho.
4. Apartamos y reducimos la salsa a fuego vivo unos minutos más.
5. Cortamos el Lomo Joselito a rodajas de un grosor de unos 2-3 cm.
6. Servimos con la salsa por encima.