

Lomo Joselito a la leche con salsa de ciruelas



JOSELITO CON ESTRELLAS

JOSELITO

JOSELITO CON ESTRELLAS

JOSELITO

PARA 6-8 PERSONAS

LOMO JOSELITO	1 KG
CEBOLLA	1 UD
CIRUELAS PASAS	15 UD
LECHE (VACA O SOJA)	600 ML

1. Salpimenta el Lomo Joselito y sállalo bien en una cazuela para reservar todo el juguito dentro. Retira y reserva.
2. Pocha una cebolla cortada en juliana en la misma cazuela. Añade un poco de sal para que sude.
3. Vuelve a meter el Lomo Joselito a la cazuela, pon las ciruelas y la leche. Tápalo y déjalo 10 minutos por cada lado (20 minutos en total).
4. Tritura la salsa pero antes reserva algunas ciruelas enteras para servir.