



Marta | @martamchef6

47

Lomo Joselito con crema de puerro y pera, con trigueros y puerro asado

1. Cortamos uno de los puerros en 4 mitades y lo disponemos en una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Lo horneamos a 150 grados durante 40 minutos, hasta que esté bien tierno y reservamos.
2. Mientras, en una olla con fondo ancho o sartén grande, echamos un chorrito de AOVE y marcamos el Lomo Joselito durante 5 minutos por todas sus partes.
3. Retiramos del fuego y reservamos. En esa misma sartén, pochamos el puerro y la pera a fuego bajito durante 20 minutos.
4. Pasado este tiempo, subimos el fuego e incorporamos el chorrito de vino oporto, dejamos evaporar el alcohol e incorporamos el caldito casero. Añadimos el Lomo Joselito, que previamente habíamos marcado, y cocinamos el conjunto a fuego medio durante 10 minutos más.
5. ¡Es el momento de triturar la salsa y trinchar el Lomo Joselito! Para emplatar, disponemos la salsita en la base de nuestro plato, el Lomo Joselito trinchado e intercalado con las láminas de puerro asado. Para terminar, salteamos las puntas de unos espárragos trigueros y decoramos por encima.

PARA 2 PERSONAS

LOMO JOSELITO	1 UD
PUERROS	4 UD
PERA	1 UD
VINO OPORTO	150 ML
CALDO CASERO DE CARNE O DE VERDURAS	300 ML
PUNTAS DE UNOS ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	-

46

JOSELITO CON ESPIRRIJOS

JOSELITO

JOSELITO CON ESTRELLAS

JOSELITO