



Roberto | @chefbosquet | chefbosquet.com

Pulled pork con Lomo Joselito

LOMO JOSELITO	1 UD
CALDO CASERO DE VERDURAS	1 L
TOMATE TRITURADO	400 G
CEBOLLETA ALBAHACA FRESCA	½ UD
SAL	-
PIMIENTA	-
TAMARI (SALSA DE SOJA SIN TRIGO)	-

1. Cocina en olla rápida el Lomo Joselito con el caldo durante 80-90 minutos.
2. Prepara la salsa cocinando el resto de ingredientes hasta que reduzca.
3. Cuando enfríe un poco el Lomo Joselito, desmenúzalo y mezcla con la salsa y un poco de caldo de cocción.
4. Sirve entre dos panes, acompañando de rúcula, queso y aguacate.