

Asado de cerdo con leche

Fuente: www.recetasmicocina.com

Ingredientes:

1 kg de lomo de cerdo	1 trozo de mantequilla
1/2 l de leche	1 cebolleta
1 cucharada colmada de harina	Sal
Pimienta	1 hoja de laurel

Preparación:

Dorar bien la carne en una olla a presión con la mitad de la mantequilla y la cebolleta; añadir luego leche hirviendo, el laurel y salpimentar. Cocer lentamente. Mezclar aparte el resto de la mantequilla derretida con el harina y dorar a penas agregando jugo de la cocción de la carne y hacer una salsa cremosa. Dejar enfriar la carne y cortar en filetes, meterlos luego en la salsa y a disfrutar.