

# Lomo con Almendras

Para 6 personas

## Ingredientes:

Lomo  
Manteca de cerdo o margarina  
Almendras molidas  
Leche  
Coñac

## Preparación

Dorar el lomo con sal y pimientas en la manteca.  
Cuando esté dorado se apaga el extractor, se le pone el coñac y se flamea.  
Se cubre de leche y se deja hervir 30 minutos.  
A los 20 minutos se añade la almendra molida para que espese y se deja que termine la cocción.

Se pasa la salsa por la batidora y se deja reposar una hora.