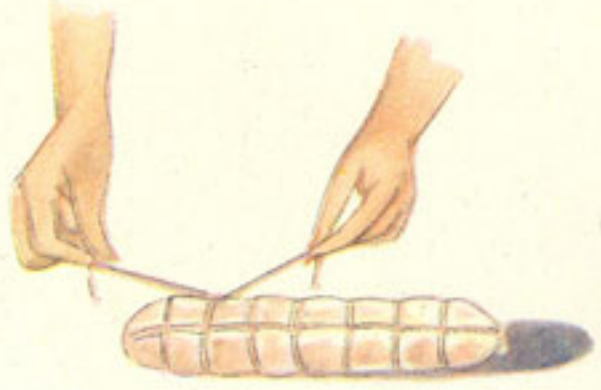


Waly



medio kilo lomo de cerdo



forma de atar el lomo



cazo



leche



sal



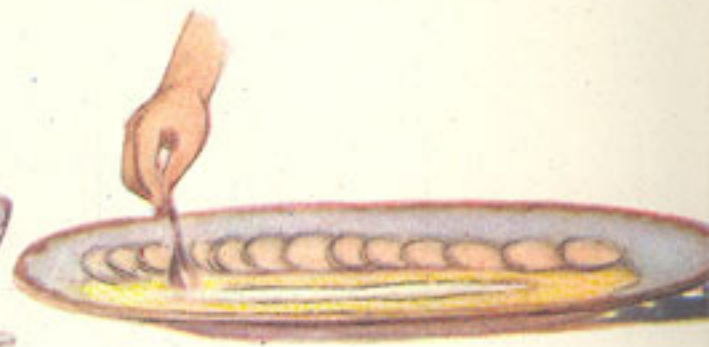
corte



puré de patatas



escurridor



relleno de cuajo de leche

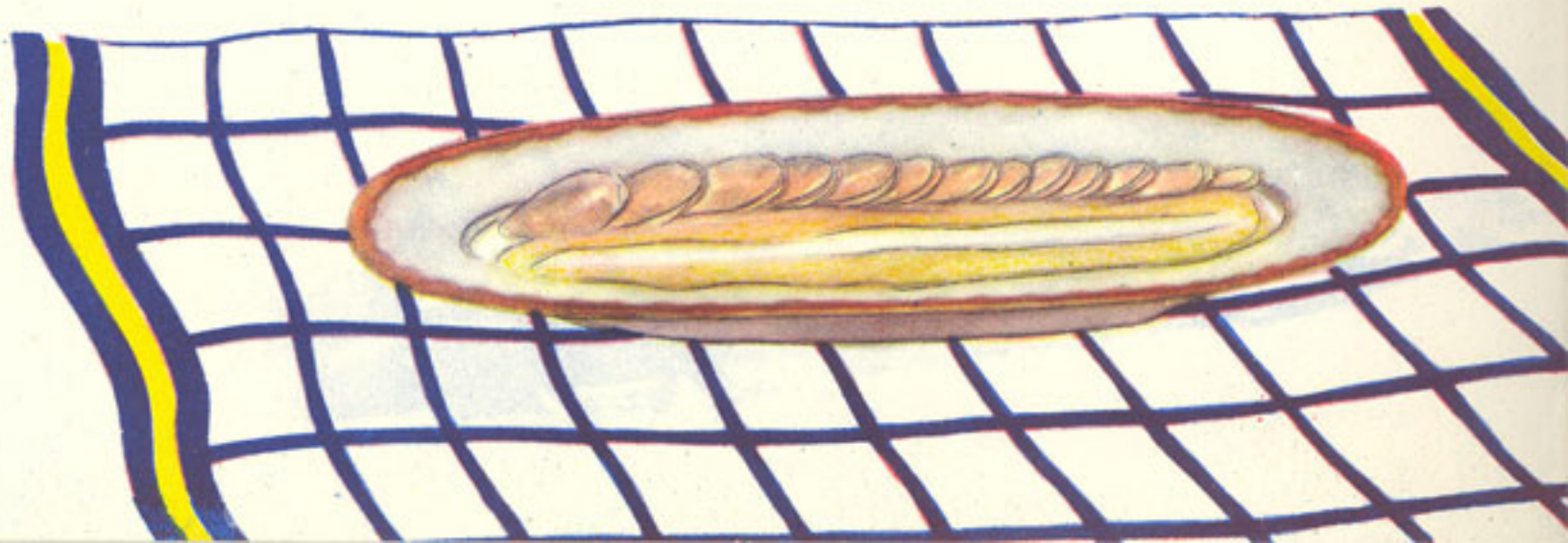
Lomo con leche

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



LOMO CON LECHE

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

LOMO - CAZO. - LECHE.—Después de atar con una liz (como indica el gráfico) medio kilo de lomo de cerdo, lo meteremos en un cazo, lo cubriremos con leche y le echaremos un poquitín de sal.

COCCION.— Taparemos el cazo y lo arrimaremos al fuego hasta que el lomo se cueza.

TABLA. - CORTE. - A continuación, lo sacaremos a una tabla, le quitaremos la liz, lo cortaremos en ruedas muy finas y colocaremos éstas en una fuente. (El cuajo de leche que queda en el cazo, lo reservaremos para el final).

-PURE DE PATATAS. — GUARNICION.— Junto a las ruedas extenderemos puré de patata (como se ve en el dibujo), y con una cuchara abriremos un surco a lo largo del puré. Luego pasaremos la leche del cazo a un escurridor, y con la cuchara rellenaremos de cuajo el surco que hayamos marcado.