

### LECHE ASADA CON ALCACHOFAS

#### Ingredientes

8 alcachofas  
8 huevos  
2 tarros de leche evaporada  
10 cucharadas de queso parmesano rallado  
1/2 pan de molde remojado en leche  
1 cucharada de perejil picado  
1/2 cucharadita de pimienta blanca  
4 cucharadas de mantequilla derretida  
sal al gusto  
nuez moscada  
6 cucharadas de mantequilla quemada con un poco de harina

#### Preparación

Se remoja el pan en la leche, se cuele y se mezcla con las alcachofas ya cocidas a las que se le saca la comida de las hojas con una cucharita, los corazones se cortan en trozos. Los huevos se mezclan ligeramente, se le agrega todos los ingredientes se rectifica la sazón y se lleva al horno en un pyrex engrasado - va al baño María. Las 6 cucharadas de mantequilla se queman con un poco de harina cuando ya esté listo el pastel, se cubre con la mantequilla y se sirve bien caliente.

### LOMOS AL VINO

#### Ingredientes

6 lomos de 200 grs cada uno  
1/3 taza de aceite  
1 cucharadita de mantequilla  
1 cucharadita de sustancia de carne disuelta en una taza de agua caliente  
1/2 vaso de vino blanco  
1 cucharadita de harina  
1 cebolla grande  
1 hoja de laurel

#### Preparación

Se pone en una sartén 1/3 taza de aceite y 1 cucharadita de mantequilla, se calienta, se echan los lomos hasta que doren, entonces se sacan, y en el mismo aceite se frien la cebolla, enseguida se añade el extracto de carne con la harina y el laurel. Se vuelven los lomos a la sartén por 15 minutos, se retiran después se cuele la salsa.

### PAPAS PAJA

#### Preparación

Se cortan las papas y se lavan muy bien (para que no se peguen al freír). Se secan en un secador y se echan al aceite caliente. Se les echa la sal ya cuando estén escurridas de la grasa. Se acomodarán los lomos en la fuente y se hace la guarnición con las papas fritas y perejil.