

### LOMOS "AL GRAN DUQUE"

Ingredientes (Tournedos au Grand Duc)  
(para 8 personas)

8 lomos  
8 Vol-au-Vents medianos  
1 pechuga de ave  
100 grs de mantequilla  
1 taza de salsa Bechamel  
1/4 taza de Jerez  
3/4 taza del caldo donde hirvió la pechuga  
3 cucharadas de aceite  
1 cubito de sustancia Maggi  
1 lata de puntas de espárragos gruesos  
sal y pimienta

#### Preparación

Se hace una Bechamel liviana con poco de mantequilla, 2 cucharadas de harina al rás, y 1 taza de leche, se agrega a la Bechamel, la pechuga de ave previamente cocida y picada; se añade un poco de mantequilla, se rectifica la sazón y se conserva al calor en baño-maría, mientras se prepara lo demás.

Los Vol-au-Vents se calentarán 10 m. antes de servir, introduciéndolos vacíos al horno unos minutos. Se cortan los lomos del espesor que se desee y se atan con un pabilo; luego se frien con 40 grs de mantequilla y 3 cucharadas de aceite. Si se desean poco cocidos se freirán 4 m. por cada lado y si se quieren más a punto, 1 m. más. Se retiran de la sartén y se reservan al calor. Enseguida se hace escurrir la grasa de la sartén. Sin lavarla, se echa el Jerez, se reduce un poco y se añade el caldo de ave. Se hierve 10 minutos con el cubito de sustancia.

Se rellenan los Vol-au-Vents con la preparación de la Bechamel y se colocan alrededor de una fuente redonda. Los lomos se colocan en 2da fila, dejando la cavidad del centro para los espárragos, estos se calientan en su lata, en baño-maría y se rocían de mantequilla derre-

tida y perejil picado, colocándolos en el centro en bonita forma, como se demostrará. Se agrega a la salsa que se preparó, el jugo que hayan soltado los lomos y un poquito de harina para espesarla. Se vierte un poco de ella sobre la carne y el resto se sirve caliente en salsera. Se adorna la fuente con ramitas de berros o de perejil crespo.