

LOMOS "A LA MARGUERY"

Ingredientes:

600 grms. de lomo.
1/2 pan de molde.
50 grms. de mantequilla.
1/2 taza de Jerez.
1 cucharada de puré de tomate.
1 trufa.
10 grms. de harina.
1/2 K. de papas.
Aceite.
1 limón.
1 huevo.
6 alcachofas.
1 lata de champiñones.
1 cucharadita de sustancia de carne.
Sal y pimienta.

Preparación:

Se cortan 6 pedazos de lomo y se aplastan ligeramente, sujetándolos con una pita para darles buena forma.
Las alcachofas se limpian bien, dejándose solo los fondos, y a medida que se van preparando, se frotan con limón, luego se pone a hervir en agua con jugo de limón y harina, por m/m 25 m'; se retiran y rocean con

mantequilla derretida.

Se cortan 6 discos de pan de 1 cm^o de espesor y del tamaño de los lomos.

Con las papas se prepara un puré duquesa con 1 yema, mantequilla, sal y nuez moscada. Se pone en una manga con boquilla rizada y se llenan la cavidad de las alcachofas formando pirámides, y se llevan al horno a gratinar.

En una sartén con aceite se doran los discos de pan.

Se frien los lomos a punto y se aparta n. (mitad mantequilla y aceite).

Se deja en la sartén las 2/3 partes de la grasa y echa la harina, luego el Jerez, puré de tomate, 1 decilitro de agua, la sustancia de carne y la trufa picada.

Se verifica la sazón, se agregan los champiñones y se cuece por 10 m' más.

Se acomodan en una fuente las rebanadas de pan, encima se ponen los lomos que se cubren con la salsa, colocando en el centro de cada uno 1 champiñón.

Se rodea de las alcachofas y unos ramitos de perejil crespo.