

LOMO A LA MOSTAZA

(Filet Monseigneur)

Ingredientes

1 lomo de 1 1/2 kl
2 cucharadas de mostaza preparada
2 latitas de crema de leche
50 grs de mantequilla
1 taza de aceite
3/4 taza de jerez
ramillete compuesto de: laurel, tomillo, perejil,
sal y pimienta

Preparación

Limpia el lomo y atarlo con un pábilo para darle buena forma. Condimentarlo con sal y pimienta. Calentar 1/2 taza de aceite en una sartén y dorar la carne por todos lados. Una vez obtenido esto, se le unta con la mostaza y se le coloca en una asadera con el restante aceite en el fondo y la mantequilla en trocitos encima; se ponen las hierbas aromáticas y se introduce en el horno previamente calentado en 350°F. Unos 15 minutos antes de finalizar la cocción, se echa el jerez y 1/2 taza de agua y enseguida la crema de leche y se termina de cocer bañándolo con su salsa de rato en rato.

Estando listo el lomo, se corta en rebanadas, se acomodan en la fuente y se rodea de una guarnición de legumbres, a saber: zanahorias a la cucharita o en bastoncitos, papitas a la cucharita o bien fritas en diferentes formas, vainitas saltadas en mantequilla, fondos de alcachofas cortados en tiras, coquecitas de Bruselas, etc.

La salsa se cuele y se espesa si fuera necesario. Se vierte un poco sobre la carne y el resto se sirve en salsa.

Ingredientes

para 500 grs de arroz
1 cebolla grande
1 1/2 litro de ~~baño~~ caldo
2 tomates medianos sin piel ni semillas
2 docenas de champignons enteros
180 grs de mantequilla
sal, paprika

Preparación

Se calienta unos 60 grs de mantequilla y se dora la cebolla finamente picada; se agrega el arroz y se remueve hasta que los granos queden impregnados de mantequilla, y hayan tomado un color blanquizco. Se vierte el caldo y un ramillete compuesto de: 1 hoja de laurel, 1 rama de poleo, 1 rama de perejil, la sal necesaria y un poquito de Paprika o en su defecto pimentón. Cuando haya soltado el hervor, se coloca un papel 'grasa' y se tapa bien. A media cocción se agregan los tomates picados y los champignons, previamente saltados en mantequilla, (si son frescos). Diez minutos antes de servir, rociar el arroz con 100 grs de mantequilla derretida, que haya adquirido un tinte dorado, (llamado "Beurre Noisette" (se desmotrará como hacerlo) y se remueve con un tenedor con gran precaución. Se coloca el arroz en medio de una fuente y se le da forma de colina. Los champignons se incrustarán en esta colina. La salsa de la carne se sirve en salsa. Se decora con perejil crespo o con berros.

Aliño para ensalada de lechuga

2 lechugas criollas, 1/2 taza de aceite de olivo, 1 cucharada de vinagre blanco o bien de jugo de limón, sal una pizca de pimienta, 1/4 de cucharadita de azúcar gotas de salsa Inglesa o bien de tabasco, 1 cucharadita de mostaza, 1/4 de cucharadita de sal de cebollas, (opcional), 1 tomate grande y duro para decorar. Se demostrará la forma de acomodar las hojas de lechuga y el tomate.