

LOMOS EN CANAPE " A LA MIGNON "

Ingredientes

1 lomo
1/2 kl de mantequilla
1 lata de champignons
1 pan de molde
2 cebollas
2 hojas de laurel
2 ramas de perejil
2 ramas de poleo fresco
2 zanahorias en rodajas
1 taza de crema líquida
sal y pimienta blanca
1 cucharada de maicena

Preparación

Se cortan los lomos algo gruesos y se les dora en mantequilla bien caliente. El pan se corta en rajadas y se fríe en mantequilla.

Se colocan los lomos en el fondo de una cacerola y se echa agua hasta cubrirlos, luego las cebollas cortadas en cuatro, las zanahorias, el perejil, poleo, laurel, sal y pimienta. Se tapa bien y se cuece durante 1 hora más o menos. Se retiran los lomos y se echa la maicena para espesar, se pasa la salsa al tamiz, se vuelve a poner al fuego, se calienta se retira del fuego y se echa la crema y los champignons. (Ya no debe hervir)

Se colocan los lomos sobre los canapés de pan frito, encima se ponen los champignons y un poco de salsa. La salsa restante se sirve en salsera.

Se acompaña a voluntad de: puré de papas, papa a la papa, petit pois o vainitas a la inglesa.

LOMO EN SALSA DE NUECES " A LA VALOIS "

(8 personas)

Ingredientes

1 lomo de 1 1/2 kilos
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de mantequilla
2 zanahorias picadas
200 grs de tomates pelados
4 cucharadas de cebolla picada
1 hoja de laurel
1 taza de vino tinto
1 taza de nueces ralladas
sal y pimienta
1 1/2 kilo de arvejas frescas para el puré
1 pan de molde

Preparación

Se limpia el lomo, se lava, se seca, se ata y se sazona. Se pone en una sartén la mantequilla con el aceite y una vez caliente se dora la carne por todos los lados. Se retira y en la misma grasa se doran la cebolla, luego las zanahorias, el laurel y los tomates picados. Se tapa y se cuece lento 20 minutos. Pasado este tiempo se pasa la salsa por la licuadora, se vuelve al fuego y se agrega el vino y enseguida se incorpora el lomo, se tapa y se cuece hasta que esté tierno, cuidando de echar la suficiente agua para su cocción; Diez minutos antes de servir se echan las nueces pasadas por la maquina y se verifica la sazón.

Se corta la carne en rajadas no muy finas, se cubren con un poco de salsa, sirviendo la restante en salsera, las arvejas se cuecen y después se le pasa por la licuadora, agregándose un poco de leche, (o bien de crema). Se termina con mantequilla al igual que un puré de papas y debe quedar de un mediano espesor. Se rodea la fuente con este puré y se adorna con coronas de pan.