

LOMOS EN "SALSA MADERA" (FOLIETS MIGNONS AU VINDE
MADERE)

INGREDIENTES

Para 8 lomos: 1 lomo de 1 K.400. 1 1/2 copas de buen Jerez (a falta de vino de Madera)

Mantequilla, aceite y harina.

1 cebolla mediana.

2 zanahorias.

1 tomate mediano.

1 cucharadita de pasta de tomate.

Una pizca de azucar.

Ramillito compuesto: 1 rama de perejil, poleo, culantro y

1 hoja de laurel.

2 tazas de caldo de cubitos.

1 cucharada de extracto de carne.

1/2 pan de molde para costrones.

Sal y pimienta.

Preparación:

Se cortan los lomos de 3 cm. de grosor, se les ata con un pabillo para darles forma y se frien en un poco de mantequilla con aceite hasta que estén a punto.

En la misma grasa de los lomos se dora la cebolla picada y las zanahorias partidas, en seguida se le agrega el caldo, tomate picado, la pasta de tomate, el extracto y el ramillito compuesto, se verifica la sazón y deja hervir por 1 hora a fuego lento, se le agrega la harina suficiente para espesar una salsa ligera y se cuele.

En seguida se añade el jugo que soltaron los lomos y se raspa la sartén para sacar lo adherido con un poco de agua caliente, se termina con el Jerez y deja dar unos hervores para ligar la salsa con un trozo de mantequilla (si no se usa de inmediato se conserva al "baño de maría").

Se doran en aceite los costrones y se colocan en una fuente redonda en círculo, encima de cada uno 1 lomo y se cubre con un poco de salsa, sirviendo el resto en salsera.

En la cavidad central de la fuente se llenan con arvejas en mantequilla o zanahorias "a la Vichy" alrededor papitas "a la paja", o "Chips" o "fosforitos"

LOMOS SORPRESA (para 8 personas)

Ingredientes

1 lomo entero

1/4 de jamón en tajadas

mostaza

harina para envolver

aceite para freír

3 huevos

2 limones

sal, pimienta y perejil

Preparación

Se corta el lomo. Una vez limpio, en filetes no gruesos, luego se aplastan para que queden más delgados (aunque no demasiado). Se untan con mostaza y se rocían de sal y pimienta. Se coloca una tajada de jamón sobre cada filete, y se pone otro encima, apretando un poco y dándoles buena forma. Se pasa, uno por uno, por harina y después por los huevos batidos (clara y yema batidos separadamente y mezclados después). Se frien en aceite caliente, pero con fuego mediano. Deben quedar bien jugosos y servirse de inmediato.

Se pone en el centro de una fuente los lomos 'escalonados' y se coloca una rodajita de limón sobre cada uno de ellos. Se pueden acompañar de legumbres, como zanahorias 'a la cucharita' y papitas en la misma forma, cocidas 'al natural', vainitas 'al hilo' cocidos en agua con sal y un poquito de bicarbonato para conservarles el color. Cada legumbre se cuece por separado. También puede acompañarse de papas en diferentes formas: fritas o saltadas o en puré. Si se trata de legumbres se colocan alrededor de la fuente por grupos de colorido diferente, rociadas con mantequilla derretida y perejil picado.