

LOMO A LA ROMANA

Ingredientes: 1 cebolla, 1 cubito sazoador, 1 zanahoria, 3 tomates, 1 diente de ajo, 2 ramitas de hierbabuena perejil, salvia, hoja de laurel o ramita de romero, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso ó 2 de agua, $\frac{1}{2}$ bolsita de hongos y el agua en que se remojaron, aceite, harina, 150 grs. de tocino, 150 grs. de jamón, sal, pimienta.

Preparación: Cortar el lomo en filetes, sazoadarlos y freir o dorarlos en aceite muy caliente, retirarlos. Separar un poco de grasa y dorar las cebollas picadas, tomates sin piel ni semilla, la zanahoria rallada. Licuar este refrito y agregarle las hierbas, el vaso de vino, los hongos molidos con su agua, el tocino frito, el jamón cortado. Dejar hervir por unos 20 minutos, luego incorporar le los lomos, dejar unos 10 minutos más. Si la salsa quedara un poco rala, espesarla con un poco de harina. Se acompañan con los medallones siguientes:

GNOCCHI A LA ROMANA

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ kg. más 2 cucharadas de sémola, 2 tarros de leche, 2 tarros de agua, sal, queso parmesano rallado, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de mantequilla.

Preparación: Se pone a hervir la leche con el agua. Cuando ha hervido se le agrega (retirando del fuego) la sémola poco a poco, moviendo rápidamente. Se pone al fuego otra vez (moviendo siempre) y cuando ya está cocida se le agrega la mantequilla (demora bastante para cocinar). Se retira del fuego, se le echa al hilo las yemas batidas, moviendo bien y el queso parmesano. Se mezcla todo. Se vuelve al fuego a que hierva y espese. Se enmantequilla el mármol y encima se vacía la preparación de la sémola y se estira del espesor de un dedo. Se cortan las redondelas cuando ya está fría la preparación. Se colocan en un pirex enmantequillado. Con ayuda de un cuchillo se le puede embadurnar con mantequilla y se le rocía queso rallado. Si se desea se puede pintar con crema de leche o nata.

PAVO RELLENO

Ingredientes: 1 pavo de 6 ó 7 kilos, 1 manzana, 400 grs. de carne de ternera, 400 grs. de carne de choncho sin grasa (pierna o lomo), 100 grs. de mantequilla, 1 cebolla, $\frac{1}{4}$ de pan de molde sin corteza, 5 huevos, $\frac{1}{2}$ taza de leche evaporada, 1 copa de Cognac, 1 cucharadita de canela, $\frac{1}{8}$ de cucharadita de clavo, $\frac{1}{8}$ de cucharadita de nuez moscada, 1 litro de crema de leche.

Preparación: Una vez deshuesado el pavo se condimenta con sal, pimienta y el jugo de limón. Se deja reposar. Las cebollas se pican y se fríen en la mantequilla. Las carnes se muelen muy fino; el pan remojado en la leche se pasa por el colador, luego se mezclan todos los ingredientes, se

rectifica la sazón y se procede a rellenar el pavo, cuidando no ponerle mucho relleno para que al cocinarse no reviente. Se cosen las aberturas, se acomodan las piernas dándole una buena forma, el pellejo del cuello se doble dándole unas puntadas, se unta con un poco de mantequilla y paprika, se hornea en horno de 325° hasta que el relleno no esté cocido (que se conoce cuando se introduce el probador y no sale sangre), se deja enfriar, se le da brillo pasándole capas de gelatina con un pincel por repetidas veces. El jugo que soltó el ave se cuele, agregándole caldo y $\frac{1}{2}$ taza de Jerez y la suficiente cantidad de harina para hacer una salsa de mediana consistencia. El pavo se acomoda en una fuente sobre un zócalo de pan forrado en papel platina; se cubre con hojas de perejil o apio. Se rodea de frutas frescas y en conserva (piñas, melocotones, peras, uvas, marrasquinos) o en su defecto de verduras saltadas en mantequilla (petit-pois, vainitas, zanahorias, papas a la cuchara y espárragos). La salsa debe de servirse muy caliente.

(Nota) Cuando se está horneando el pavo no se dejará de bañarlo frecuentemente con su jugo. Este plato se puede preparar de una gallina o pollo grande.

PECHUGAS RELLENAS A LA PORTUGUESA

Ingredientes: 6 pechugas sin alas, 12 lonjas de tocino delgadas, 200 grs. de queso (tipo mantecoso de sabor suave, el tipo Dabao es recomendable), sal, pimienta, aji-no-moto, harina para envolver las pechugas, aceite y mantequilla para freir.

Preparación: Con un cuchillo filado partir las pechugas, abrirlas y adelgazarlas para luego golpearlas hasta que queden finas, sazoadarlas con sal, pimienta y acomodar sobre cada una de ellas una lonja de jamón, el queso rallado o picado en trocitos; enrollarlas y prenderlas con palitos y luego enharinarlas. Calentar aceite con mantequilla y freir cuidadosamente para luego acomodarlas en una olla plana y agregarle la siguiente salsa:

Ingredientes: Salsa: $\frac{1}{2}$ taza de cebollas picadas, 1 tomate grande -maduro-, sin piel ni semilla -picado-, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite, 2 cucharadas o más de salsa de tomates, ramito compuesto: hoja de laurel, orégano, perejil, salvia; $\frac{1}{2}$ taza vino blanco, 2 cubitos de sazoador, disueltos en agua; que cubra lo suficiente las pechugas, 1 caja de champignones, sal, pimienta, una pizca de azúcar.

Preparación: Calentar el aceite y la mantequilla, freir la cebolla y ajos, agregar le los tomates cortados, licuar este refrito para mezclar con la salsa de tomates, el vino, el ramito compuesto, agua, los cubitos de sazoador y la cantidad de agua que solo cubran las pechugas. Hacer cocer lentamente y echar sobre los rollitos y dejar hervir con la olla bien tapada por 15 minutos, laminar los champignones, saltarlos en mantequilla y agregarle a la preparación. Si la salsa queda muy suelta, espesarla con un poco de harina disuelta en agua. Acomodar las pechugas sobre una fuente y servir con papitas fritas a la paja, o con una guarnición de papitas a la cuchara, petit-pois, o vainitas pasadas por mantequilla y perejil picado.
