

LOMO A LA MODA DE ESTRASBURGO

(Filet de Boeuf Strasbourgois)

Ingredientes

para 1 lomo de 1 1/2 k. a 1 3/4 k:
50 grs de mantequilla
2 cucharadas de aceite
3 cucharadas de cebolla rallada
1/2 taza de Jerez
1 taza de caldo frío
2 cucharadas de harina
1 lata grande de champignons de Paris (250 grs)
sal y pimienta en grano
1 cucharada de buen extracto de carne
una pizca de azúcar
1 taza de leche

Preparación

Se limpia la carne, quitándole el exceso de grasa y se le ata con pabilo para darle buena forma, se le lava y se seca. Luego se pone en una vasija y se cubre con la leche, dejándola en infusión por espacio de 3 horas o más, volteándola de rato en rato. Pasado este tiempo, se le retira y se sazona con sal y pimienta en grano pasada por el molinillo. Se coloca en una cacerola la mantequilla junto con el aceite y cuando esté bien caliente, se pone a dorar el lomo, dándole vuelta a los 10 minutos. Una vez bien dorado, se le incorpora la cebolla rallada en la clicuadora y el Jerez. Se deja reducir a la mitad y se añade el caldo, donde se habrá disuelto el extracto de carne y la harina. Se tapa la cacerola y cuando haya saltado el hervor de nuevo, se baja a fuego lento y se sigue cociendo, hasta que la carne esté a punto. (más o menos unos 30 minutos) Se agrega entonces los champignons con su líquido se verifica la sazón y se cuece todo junto 5 minutos más. Se retira la carne y se le corta en rodajas, conservándolas al calor.

Mientras tanto se procede a desgrasar la salsa. (si fuera necesario) siguiendo el método acostumbrado y se echa la pizca de azúcar. Si no se utilizara la salsa de inmediato, se le mantendrá caliente en bañomaria.

Se acompaña con cebollitas glaceadas, papitas en diversas formas, zanahorias, a la cucharita o a la Juliana, vainitas, fondos de alcachofas, colesitas de Bruselas, espárragos, etc (á voluntad).

Presentación

Las rajadas de carne se colocan "a caballo" en la fuente, rociándolas con un poco de salsa, procurando que los champignons las cubran. A un costado se pondrán las cebollitas glaceadas y papitas y del otro lado zanahorias y vainitas. A los extremos de la fuente, sobre perejil crespo, se colocará un atadito de espárragos. La salsa restante se presentará en Salsera.

Cebollitas Glaceadas

2 sartas de cebollitas
2 cucharadas de vinagre blanco
3 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de azúcar
sal al gusto

Preparación

Se limpian las cebollitas y se cuecen ligeramente en agua con sal. Se escurren y se ponen de nuevo al fuego con un poco de agua y el vinagre y se cuecen 10 minutos, cuidando que no pierdan la forma. Pasado este tiempo, se retira todo el líquido, se echa la mantequilla y el azúcar y se termina la cocción cuando se hayan puesto transparentes y algo oscuras. Deben quedar enteras.