

## LOMOS "A LA MONGLAS"

### Ingredientes:

1 lomo (1 K. m/m).  
4 hígados de pollo.  
1 lara de champiñones.  
1 pan molde.  
1/2 taza de jerez.  
1 cebolla.  
25 grms. de mantequilla.  
Aceite.  
1/4 K. de tomates.  
3 cucharadas de harina.  
1 cucharadita de sustancia de carne.  
Sal y pimienta.  
1 K. de papas.

### Preparación:

Una vez limpia la carne, se cortan lomos de 3 cm. de grosor. Al pan se le quita la corteza y se cortan discos de 1 cm. de grueso, se doran en aceite, igualmente que los lomos (cociendólos a punto). Ambas cosas se apartan al calor.

En la misma sartén se sechan los desperdicios de la carne y la cebolla picada, se doran y agrega la harina, luego el Jerez, los tomates pelados y picados y 1 taza de agua, se sazona y cuece a fuego lento por 20 m'. Se cuele la salsa.

Los hígados se hierven en agua con sal y un trocito de limón por 10 m'. Se cortan lo mismo que los champiñones y se agregan a lo anterior, dejando incorporar por unos m', se termina con la sustancia y un trozo de mantequilla.

Se acomodan los costrones de pan en

a fuego lento

## LOMOS "A LA MONGLAS"

la fuente, encima los lomos, se rocea con la salsa bien caliente. En el centro una pirámide de papas "a la paja" fritas en aceite. El resto de la salsa se sirve en salsa.

### Preparación:

Una vez limpia la carne, se cortan lomos de 3 cm. de grosor. Al pan se le quita la corteza y se cortan discos de 1 cm. de grueso, se doran en aceite, igualmente que los lomos (cociendólos a punto). Ambas cosas se apartan al calor.

En la misma sartén se sechan los desperdicios de la carne y la cebolla picada, se doran y agrega la harina, luego el Jerez, los tomates pelados y picados y 1 taza de agua, se sazona y cuece a fuego lento por 20 m'. Se cuele la salsa.

Los hígados se hierven en agua con sal y un trocito de limón por 10 m'. Se cortan lo mismo que los champiñones y se agregan a lo anterior, dejando incorporar por unos m', se termina con la sustancia y un trozo de mantequilla.

Se acomodan los costrones de pan en

a fuego lento