

LOMO A LA ROMANA

Ingredientes

1 1/4 kilo de lomo
1/2 taza de aceite
1 cebolla
3 tomates
1 ramito compuesto
1 copa de cognac
1 vaso de vino seco
100 grs de jamón
sal, pimienta
1 pizca de azúcar
1 lata de petit-pois
2 pimientos morrones
mantequilla
aji-no-moto

Medallones de sémola:

3/4 litro de leche
30 grs mantequilla
200 grs sémola
2 yemas
50 grs de queso rallado
sal
pimienta y nuez moscada

Preparación

Cortar el lomo en filetes, sazonarlos y dorarlos en aceite, retirarlos. En esta misma grasa freír la cebolla, unirle los tomates pelados y picados, el ramito compuesto, cognac, vino dejar hervir la salsa por unos 20 minutos a fuego lento, luego colarla y añadirle los filetes y el jamón en tiras, dejando unos 5 minutos más.

Hervir la leche con la mantequilla agregarle la sémola dejando cocinar, una vez a punto retirar del fuego agregando las yemas, el queso mezclando bien, condimentando con sal, pimienta y nuez moscada. Pasar la sémola a un mármol enmantequillado, estirarla a un gro-

sor de 2 cms de espesor, cortar los medallones, acomodarlos en una fuente de hornear, espolvorearlos con queso y trocitos de mantequilla gratinarlos en horno caliente unos minutos, acomodar el lomo en el centro, alrededor los medallones, cubrir con su salsa y adornar con las arvejas y pimientos saltados en mantequilla.