

LOMOS AL JEREZ

Ingredientes

1 lomo de 1 1/4 kl a 1 1/2 kl
8 ó 10 rajas de tocino
1/2 pan de molde
1/2 taza de jerez
1 1/2 taza de caldo (se puede hacer de cubitos) Maggi
extracto de carne
1 kl de papas
1 lata de Petit Pois
1 kl de zanahorias grandes
mantequilla
aceite
sal y pimienta

Preparación

Se limpia la carne, se cortan los lomos de 3 cms de grosor, se sazonan y rodean de las tiras de tocino, dándoles la forma redonda. Luego se frien en 40 grs de mantequilla, mezclada con un poco de aceite, bien caliente. Si se desean poco cocidas se freirán 4 m de cada lado, y si se quieren "a punto" (es decir ligeramente sonrosadas) 1 m. más.

Una vez listos se retiran de la sartén y se reservan al calor.

La Salsa:

En la misma sartén con su grasa, se echa unas 2 ó 3 cucharadas al rás de harina, se dora y se agrega el caldo a pocos, hasta que espese. Luego se echa una cucharada de extracto de carne y al último el jerez. Se hace reducir un poco y la salsa estará lista para servir.

Presentación

Se frien en aceite bien caliente las rajas de pan necesarias, se ponen en círculo en una fuente redonda y se colocan encima los lomos rociados de salsa. En el centro se pondrá "en Pirámide" las papas fritas "a la Juliana".

Alrededor se vacian los petit pois, con grupos de zanahorias talladas "a la cucharita". El resto de la salsa se servirá en salsera.