

### LOMOS 'DIPLOMATE'

#### Ingredientes

1 lomo de 1 1/2 k m/m  
8-10 rejas de tocino  
1/2 pan de molde  
1/2 taza de jerez  
1 1/2 taza de caldo  
1 cucharadita de extracto de carne  
mantequilla y aceite para freír  
1 kilo de papas  
2 latitas de arvejas  
3/4 kilo de zanahorias  
sal y pimienta

#### Preparación

Se limpia la carne, se cortan los lomos de 3 cms de grosor, se sazonan con poca sal y se rodean de las tiras de tocino, dándoles una bonita forma redonda.

Luego se frien en 40 grs de mantequilla mezclada con un poco de aceite. Si se desea poco cocidos se freirán 4 minutos por cada lado y si se quieren 'a punto' 1 minuto más. Una vez listos se retiran de la sartén y se conservan al calor.

#### La salsa

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

#### Presentación

Se calienta aceite en la sartén y se frien las rejas de pan, una para cada lomo. Se ponen en una fuente redonda y se colocan encima los lomos rociados de un poco de salsa. En el centro se pondrá, en pirámide,

las papas fritas 'a la Juliana'. Alrededor se ponen las arvejas saltadas ligeramente en mantequilla, con grupitos de zanahorias talladas 'a la cucharita'. El resto de la salsa se servirá en salsera.