

LOMO DE CHANCHO A LA BERLINESA

Ingredientes

2 kilos de lomo de chanco
1 copa de cognac
2 tazas de uva Italia
1/2 litro de jugo de uvas
sal y pimienta
manteca de chanco
3 pimienta de chapa
3 clavos de olor

Preparación

Se sazona el lomo de chanco con sal y pimienta y se dora en la manteca bien caliente, se rocía la carne con el cognac y se prende, cuando se consume el licor se pone el trozo de carne en una olla, se vierte el jugo caliente y se tapa la cacerola dejándose hervir hasta que la carne esté tierna. Se retira de la olla; y se desgrasa el jugo llevándose nuevamente al fuego para añadirle la harina disuelta en un poco de agua y las uvas, dejándose dar un hervor. Se corta la carne en rodajas finas que se acomodan 'a caballo', se vierte la salsa encima; se sirve acompañado de puré de papas Duquesa.

Puré de Papas

Ingredientes

1 kilo de papas
1 tarro de leche
mantequilla
sal - pimienta
5 yemas

Preparación

Se sancochan las papas y aún calientes se pasan por el 'prensador', se les añade la leche caliente con la mantequilla y las yemas se bate bien, se sazona con sal y pimienta. Se vacía la preparación en una fuente, llevándose al horno a gratinar.

LOMO DE CHANCHO A LA BERLINESA

Ingredientes

1 1/2 kl de lomo de chanco
1/2 taza de cognac
galletas de soda
2 tazas de uvas Italia peladas
1/2 lt de jugo de uvas frescas
manteca vegetal
sal y pimienta

Preparación

Se sazona la carne con sal y pimienta, se le ata con un pabito para darle forma redonda y se dora en la manteca bien caliente. Una vez que haya tomado un color ligeramente dorado, se rocía la carne con el cognac, previamente calentado en baño maría y se prende. Cuando se haya consumido la llama, se le coloca en una olla y se vierte encima el jugo de uvas y se deja hervir a fuego lento con la olla tapada, hasta que la carne esté cocida y tierna.

Entonces se retira y se desgrasa la salsa, agregándole 1 ó 2 cucharadas de galletas molida para darle espesor. Se corta la carne en finas tajadas, se colocan escalonadas alrededor de una fuente y en el centro se colocan las uvas, peladas y sin semillas, que se habrán introducido un ratito en la salsa para calentarlas ligeramente. Alrededor de la fuente se hará una cenefa de puré de papas, valiéndose de la manga de decorar. Se sirve de inmediato.