

MEDALLONES "A LA PERIGOURDINE"

Ingredientes:

Para la salsa: 1 K. de huesos de manzana.

1/2 K. de carne de chanco.

1 cebolla.

1 poro.

1 zanahoria.

Apio, puré de tomate.

200 grms. de harina.

1 copa de vino tinto.

1/2 K. de carne de sancochado.

Verduras para el caldo, aceite, sal y pimienta.

Para los medallones y la salsa: 1 lomo de 1
Cognac.

1 latita de trufas.

1 lata de champiñones.

1 cebolla pequeña.

1 cucharadita de perejil picado.

1 hoja de laurel.

Mantequilla, harina, sal y pimienta.

Aceite, 1 pan de molde.

Preparación:

De la salsa: En una asadera con aceite se ponen los huesos partidos y la carne picada, sazonados con sal y pimienta, se lleva al horno de 450°F por 15 m', luego se agrega; poro, cebolla, zanahoria y apio (todo picado) y se vuelve al horno por 10 m' más.

Enseguida se traslada a una olla y agrega 1 CH. de puré de tomate, mezclándolo con lo demás ingredientes, luego el vino y la harina, dándole vueltas. Se vierte 3 tazas de caldo concentrado y hierve por espacio de 1 hora, hasta que tenga la consistencia deseada.

Se pasa por el colador y conserva caliente. De los medallones: se cortan los medallones de unos 50 grms, se atan con pabilo, se sazonan y enharinan. Se calienta una sartén con 25 grms. de mantequilla y 4 CH. de aceite, se frien los medallones a punto, y retiran las ataduras.

Se cortan tantas redondelas de pan como medallones, se frien y conservan calientes.

Aparte en una sartén pequeña se dora en mantequilla la cebolla picadísima, agrega ahl perejil, laurel y el agua de los champiñones, se echan luego estos cortados en láminas y las trufas picadas, se sazona.

En una fuente se colocan los costrones de pan, encima vá cada medallón rociados con un poco de salsa. Sobre estos vá la preparación de las trufas y champiñones.

Se acompaña de papas a la cucharita, zanahorias talladas como fósforos, vainitas, petit pois y espárragos todos salteados en mantequilla.

Nota: Antes de acomodar los medallones en la fuente se ponen en una sartén limpia y flambea con Cognac.