

FILETE PALACE

Ingredientes

1 lomo de vaca
3 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite
1/4 litro de crema
1/2 taza de Jerez
pimienta, sal
nuez moscada

Preparación

Se limpia el lomo, se corta en pedazos de 4 centímetros de alto, se condimenta con la sal, pimienta y nuez moscada, amarrándolos para darles buena forma. Se calienta el aceite con la mantequilla y se doran muy rápidamente los lomos. Se acomodan en una fuente de hornear, se le echa el Jerez y se los pone al horno, agregándoles después la crema a pocos. Tienen que estar jugosos; se calienta un tarro de petit-pois con mantequilla, agregándoles perejil picado, 1 kilo de papas se corta a la paja, se frien en aceite muy caliente y se sacan sobre papel. Se acomodan los lomos en la fuente junto con las papas y petit-pois. El jugo se pone en una salsera.

FILETE "SORPRESA"

Ingredientes:

6 filetes finos.
6 huevos cocidos.
6 lonjitas de jamon.
Sal y pimienta.

Preparación:

Los filetes se extienden, sazonándolos, y acomodando 1 lonjita de jamon y 1 huevo descascarado, se enrollan, cosiéndolos bien. Y se frien en aceite caliente. Una vez fritos, se pasan a una cacerola y se vierte la salsa rubia encima, dejándose cocer unos 10 a 15 m'.

Se le quitan los hilos y se colocan en una fuente partidos por la mitad, cubriendo con un poco de la salsa.

Salsa rubia: 1 cebolla picadísima, 1 diente de ajo 50 gr. de jamon, 2 cucharadas de harina, 1 vaso de vino blanco seco, 1 pastilla de sazonador, perejil picado, mantequilla.

preparación:

Poner en una sartén las cebollas picadas junto con la mantequilla y el ajo, añadirle el jamon, luego la harina, dejar tomar color, calentar el agua con el sazonador y el vino, agregarle a la preparación, dejar hervir. Esta salsa resulta mejor colándola y presentándola en salsera.