

## GRAN FILET EDUARDO VII

### Ingredientes

1 lomo entero ó 5 lomitós de 200 grs c/u.  
2 cebollas medianas picadas  
1 tomate grande, pelado, sin semillas y picado  
1 vaso de Jerez seco ó 1 vaso de vino blanco seco  
1 caja de champignons frescos  
1 hoja de laurel  
ají no moto  
Maggi unas gotitas  
1 tajada de jamón inglés por cada lomito  
1 lata de petit pois  
sal y pimienta

### Guarnición

tomates ancienne  
petit pois  
papitas a la cuchara

### Preparación

Limpiar bien el lomo, quitándoles todos los nervios y grasa. Cortar pequeños lomitós de más o menos 200 grs cada uno. En una sartén poner aceite y mantequilla en partes iguales y freír al fuego vivo los lomitós. Retirarlos de la sartén, una vez dorados y colocarlos en una fuente. En la misma grasa de la sartén freír las cebollas picaditas, una vez doradas agregar el tomate pelado, sin semillas y finamente picado, rehogar bien y añadir los champignons saltados en mantequilla; agregar la hoja de laurel y cubito Maggi, sal y pimienta; unas gotas de Maggi, un toque de Aji-no-moto. Una vez a punto la salsa colocar encima de ésta los lomitós y un vaso de buen jerez o de vino blanco y un poco de agua.

Dejar cocinar y reducir la salsa en fuego muy lento por 15 ó 20 minutos.

Una vez listo, retirar los lomitós de la sartén y colocarlos en una fuente sobre una rebanada de jamón inglés

y cubrirlos con la salsa de champignons. Decorar con tomates Ancienne, papas a la cucharita y petit pois pasados por mantequilla.

### Tomates "Ancienne"

En una cacerola con agua hirviendo con sal sancochar una taza de arroz bien lavado, una vez cocido enjuagarlo con agua en una sartén, saltarlo en mantequilla. Sazonarlos con sal, pimienta y ají-no-moto.

Cortar los tomates por mitad con ayuda de una cucharita, extraerles las pepas y parte de la comida, ahuecándolos. Colocarlos en un pyrex, agregarles un poco de mantequilla derretida y rellenarlos con el arroz saltado, espolvorear queso parmesano y trocitos de mantequilla y llevar al horno caliente para que glaceen. Una vez dorados, adornar con estos tomates la fuente de los lomitós.