

LOMO A LA ALEMANA

Ingredientes

1 kilo de lomo
3 cucharadas de azúcar en polvo
5 cucharadas de aceite
2 cucharadas de mantequilla
1/4 litro de crema de leche
1/2 copa vino blanco seco
1/2 copa de vinagre
sal y pimienta

Preparación

Limpia el lomo y cortarlo en trozos sazonándolos con sal y pimienta. dorarlos en aceite bien caliente. Preparar un caramelo con la mantequilla y el azúcar, acomodar los lomos encima y verter el vino y el vinagre, tapando la olla o sartén, dejando que cocinen por unos minutos hasta que la carne esté tierna y jugosa, agregarle luego la crema de leche.

Acomodar los lomos en una fuente, rociarlos con la salsa, sirviendo el resto en la salsera. Se acompaña este plato con puré de papas, petit pois y cebollas glaseadas.

Cebollas glaseadas

Ingredientes

2 sartas de cebollitas
2 cucharadas de vinagre blanco
3 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de azúcar
sal

Preparación

Se limpian las cebollitas y se cuecen ligeramente en agua con sal. Se escurren, se ponen nuevamente al fuego con un poco de agua y el vinagre y se cuece por 10 minutos, pasado este tiempo se retira todo el líquido, se echa la mantequilla y el azúcar y se termina la

cocción cuando se haya puesto transparentes. Deben quedar enteras.