Ingredientes:

1 lomo (1 K. m/m).
4 higados de pollo.
1 lara de champignones.
1 pan molde.
1/2 taza de jerez.
1 cebolla.
25 grms. de mantequilla.
Aceite.
1/4 K. de tomates.
3 cucharadas de harina.
1 cucharadita de sustancia de carne.
Sal y pimienta.

Preparación:

1 K. de papas.

Una vez limpia la carne, se cortan lomitos de 3 cm. de grosor. Al pan se le quita la corteza v se cortan discos de 1 cm. de grueso.se doran en aceite, igualmemte que los lomos (cociendólos a punto). Ambas cosas se apartan al calor. En la misma sartén se echan los desperdicios de la carne y la cebolla picada, se doran y agrega la harina, luego el Jerez, los tomates pelados y picados y 1 taza de agua, se sazona y cuece a fuego lento por 20 m'.Se cuela la salsa. Los higados de hierven en agua con sal y un trocito de limón por 10 me. Se cortan lo mismo que los champignone s y se agregan a lo anterior de jando incorporar por unos m', se termina con la sustancia y un trozo de mantequilla. Se acomodan los costrones de pan en

la fuente, encima los lomos, se rocea con la salsa bien caliente. En el centro una pirámide de papas 2a la paja" fritas en aceïte. El resto de la salsa se sirve en salsa, Ra

1/2 tega de jereg. 1 cecolia.

25 gras, de gantecuilla.

Aceire.

d oucharedes de narins.

Sal y pimicaba. I i. de menas.

Preparación:

Una ver lampia la derma, de cortem lomitos de 3 cm. de grocor.
Al pen de 3 cm. de grocor.
Al pen de la cuita la cortema T co
cortan discos de 1 cm. de gruedo, se
doran en essite, ignelmente que los
lomos (cociendelos a munto). Annes colomos (cociendelos a munto). Annes coles se sparian al celor.
En la misma sartes se socen los desperdicios de la cerne y la casolla pi
cada, de Aoran y agreça la marina, luer
el ceren, los tomates pelados y nicado
y 1 tema de senas, se saloma I cuece a
luero lento por 20 m'. Es cuela la bai
pa.

Los nicedos de mistros en ente con cal y un crocito de limón por 10 ms. De cortan lo misto sue los chempiens ne cortan lo misto sue los chempiens do incorporar por unos m'ese termina con la sustancia y un troso de mantecunia.

na meg ab sanorazao aol mabe opa ai