

LOMITOS CON CHAMPIGNONS

Ingredientes

10 lomitos
1 cajita de champignons
1 cebolla picada
1 zanahoria cortada
1/2 vaso de vino
1 hojite de laurel
1 cubito maggi
sal y pimienta al gusto
harina para espesar la salsa

Preparación

Se frien en mantequilla y aceite los lomitos envueltos en una rodaja de tocino, se ponen en una olla, en el aceite que queda se frien los champignons, y se ponen de lado con los lomitos, luego en el aceite que queda se frie las cebollas, sal y pimienta al gusto, zanahoria hoja de laurel, cubito maggi y el vino, se deja hervir unos minutos, se cuele y se echa sobre los lomitos y se le deja dar un hervor, si se desea se espesa la salsa con una cucharada de harina.

Se acompaña estos lomitos con papitas a la mantequilla.

LOMOS CON DURAZNOS

Ingredientes

1 lomo ya preparado por persona
1/2 melocotón de una lata
1 costrón de pan frito con mantequilla
mantequilla y aceite para freir

Preparación

Se atan con un hilo grueso los lomos para que tengan buena forma, se los aplasta un poco y se frien en aceite y mantequilla, después que estén dorados se les agrega sal y pimienta. El pan se corta del mismo tamaño que el lomo y se frien, los duraznos se escurren y se los calienta. Se acomodan en una fuente el costrón de pan y el lomo y el durazno con la parte redonda para arriba y todo esto se cubre con la siguiente salsa.

1 cucharadita de mostaza
1 cucharada de vinagre
1 cucharada de salsa de tomates
1 de salsa inglesa
2 de Jerez
2 de mantequilla
1 jugo de los duraznos
sal y pimienta

Preparación

Todo esto se pone al fuego hasta que esté bien unido y caliente, se cubren los lomos con esta salsa, la salsa se prepara proporcionalmente.