

LOMOS EN CANAPE "A LA SALSA CHATEAUBRIAND"

Ingredientes:

8 lomos.
100 grms. de carne de res.
1/2 pan de molde.
Mantequilla, aceite.
1 lata de champiñones.
1/4 taza de vino blanco.
1 cebolla grande.
1 zanahoria.
1 rama de poleo.
1 hoja de laurel.
200 grms. de tomates.
Harina, 1 limón.
Perejil, estragón.
1 lata de petit pois.
1 K. de papas para freir.
Sal y pimienta.

Preparación:

En una ollita se pone un poco de mantequilla y aceite y dora la cebolla picada, la carne y zanahoria en trozos, cuando haya tomado color, se agrega 30 grms. de harina, los tomates en trozos (sin piel ni semillas) las hierbas aromáticas y 1 1/2 tz. de agua, se sazona y cuece lentamente por 3/4 hora. Se reduce el vino e incorpora a lo anterior y cuela, se añade el estragón y perejil picadísimo y fuera del fuego, un trozo de mantequilla y gotas de limón. Se frien los lomos "a punto". En una fuente se acomodan los costrones de pan frito, sobre cada uno, un lomo, rociándolo con un poco de salsa. En el centro los petit pois en mantequilla y con perejil picado. Alrededor papas "a la paja" y el resto de

la salsa en salsa.