

LOMO RELLENO "A LA PRUSIANA"

Ingredientes

1 lomo grande o un asado de pejerrey grande (pesceto)
250 grs de guindones
125 grs de jamón
100 grs de nueces
150 grs de tocino en lonjas
1 frasco de Chutney
1 limón
1 cajita de pasas 50 gr. pasas.
2 Ch mantequilla
sal y pimienta

Preparación

Se abre el lomo a todo lo largo, cuidando que quede sin cortar por debajo. Se aplana con un machete puesto de plano; se frota con jugo de limón por ambos lados y se sazona.

Se remojan los guindones, se cuecen ligeramente con una pizca de azúcar, se retiran las pepas y se aplastan con un tenedor. El jamón se pica y las nueces se pasan por la maquina con el mismo objeto (picadas no muy fino) y se une con las pasas. Se añade a lo anterior y se rellena el lomo con esta preparación, se enrolla, se cose dándole buena forma y se sujetan bien los extremos.

Se colocan las lonjas de tocino sobre la carne, formando anillos que se sujetarán con palitos. Se le rocía de un poco de mantequilla derretida y se coloca en una asadera con el contenido de una taza de agua en el fondo. Se pone en horno mediano, (350°F) y luego se sube la temperatura (400°F) para que dore. Tiempo de cocción, 1 hora más o menos, según el tamaño del lomo. Una vez listo se quitan los hilos y los palitos y se coloca en una fuente calentada cortado en tajadas.

Guarnición

Puede acompañarse con las legumbres que se desee, así como con puré de papas. En el presente caso necesitaremos: 1 lata de petit pois, 1 kl de papas, 1/2 kl de zanahorias, mantequilla, sal, una botella de aceite.

Se cortan las zanahorias en bastoncitos finos. Las papas crudas se cortan "a la paja" o se rallan con cintas con el rallador especial. Se secan bien y se acomodan en el aparatito para hacer "nidos", presionando. Se frien los nidos, a medida que se van formando, en aceite bien caliente, (en bastante cantidad para que el nido se sumerja). Se rellenan los unos petit pois saltado en mantequilla y los otros con las zanahorias cocidas con mantequilla derretida. Se colocan alrededor de la fuente alternando con montoncitos de Chutney. Puede presentarse el Chutney aparte.