

LOMO RELLENO 'NAPOLEON'

Ingredientes

1 lomo de tamaño mediano
150 grs de jamón inglés
2 huevos duros
250 grs de salchicha blanca italiana
1 taza de aceite
mantequilla
3 huevos batidos
3 zanahorias
1 lata de Petit Pois
1/4 de champignons laminados
2 tomates grandes
ramitas de romero
sal, pimienta, caldo

Preparación

Limpiar bien el lomo y abrirlo por el centro, como si fuera un libro. Golpearlo con algo pesado y sazónarlo con sal y pimienta. Colocar el jamón a todo el largo del lomo, luego echar encima un poco de los huevos batidos, colocar la salchicha blanca y agregar otro poco de huevos batidos. Sobre todo esto colocar los huevos duros cortados en rodajas y la mitad de los champignons, laminados y saltados 5 m en mantequilla (según previa demostración). Por último echar el resto de los huevos batidos.

Enrollar de manera que no quede afuera y amarrar con un pabilo o si fuera necesario cocerlo con un hilo consistente. Colocar en una sartén el aceite y cuando esté bien caliente, colocar el lomo para que dore por todos lados. Después de dorado colocarlo en una asadera con un poco de caldo, los tomates cortados en cuatro y las ramitas de romero, dejándolo en el horno hasta que esté cocido. Se le baña con su jugo de tiempo en tiempo.

Una vez listo se le saca la atadura o el hilo y la salsa se cuele y se espesa con un poquito de harina, luego se corta en rodajas que se colocan escalonadas en una

fuelle. Acompañarlo de Petit Pois y zanahorias en tiritas rociadas de mantequilla o de otras legumbres que se deseen. Los restantes champignons se agregan a la guarnición.