

LENGUADO A LA "COSTA AZUL"

INGREDIENTES:

8 filetes individuales.
2 zanahorias medianas.
1 cebolla grande.
1 rama de apio, mantequilla.
1/2 taza de Jerez.
1/2 taza de agua.
1 taza de crema de leche.
5-6 cucharadas de salsa bechamel espesa.
5-6 docenas de conchitas.
6 docenas de colitas de camarón medianas.
1 1/2 K. de papas blancas.
Sal y pimienta, algo del coral de los camarones.

PREPARACION:

Se corta las legumbres en pedazos y se saltan en mantequilla, en cacerolita tapada, durante 10 m.
Se vierte el Jerez y el agua y se deja hervir 1 m. más (Mirepoix).
Se acomodan los filetes en una fuente de hornear y se vierte encima la salsa colada, se cubre con papel platinado o grasa enmantecado. Horno de 350°F por 10 a 12 m. Se cuele nuevamente y se agrega la crema y la bechamel, lo mismo que un poco del coral colado. Se rectifica la sazón y se agregan las colitas saltadas en mantequilla y las conchitas pasadas por agua hirviendo.
Colocar los filetes en una fuente cubrir con la salsa, rodear la fuente con papitas taladas a la "Inglese" y rodajas de limón.

LOMOS "AMBASSADEUR"

Ingredientes:

8 lomos.
8 rajadas de tofino.
8 costrones de pan.
100 gr. de mantequilla.
6 cucharadas de aceite.
1/4 taza de vino blanco seco m/m.
1 taza de caldo.
1 cucharada de sustancia de carne.
1 cebolla mediana.
1 1/2 cucharada de salsa de tomate.
1 cucharada de harina m/m.
1 " de perejil picado.
1 " de estragón seco ó en conserva.
Aceite para freir los costrones.
Sal y pimienta.

Preparación:

En una sartén se pone 25 gr de mantequilla y 2 cucharadas de aceite y se dora la cebolla picadísima, se echa la harina, el caldo donde se ha desleído la sustancia, el puré de tomates, se sazona y deja incorporar bien. Se frien en aceite los costrones del tamaño de los lomos.
Los lomos se cortan de 3 cm. de espesor y se rodean con las tiras de tocino, se frien en aceite con 25 gr. de mantequilla, cuando estén a punto se retiran. Se escurre la grasa de la sartén y se echa el vino, 1/2 taza de caldo y se raspa bien el fondo para disolver lo pegado, se añade a la preparación anterior, agregando el estragón y se dá un hervor, se retira y liga fuera del fuego con un poco de mantequilla agregando el perejil picado.
Se colocan los costrones en una fuente redonda, encima vá un lomo y se rocea con un poco de salsa.
Se acompaña de legumbres, puré de papas ó papas fritas.