

## LOMOS A LA CAZADORA (Tournedos Chasseur)

### Ingredientes

Para 8 lomos: 8 rajitas de tocino  
8 costrones de pan  
250 grs de champignons frescos  
100 grs de mantequilla  
6 cucharadas de aceite de olivo  
1/4 taza de vino blanco seco m/m  
1 taza de caldo  
1 cucharadita de sustancia de carne  
1 cebolla mediana  
1 1/2 cucharada de puré de tomates  
1 cucharada de harina m/m  
1 cucharada de perejil picado  
unas hojas de Estragón en conserva o seco  
o en su defecto un poco de tomillo en polvo  
aceite para freir los costrones  
sal y pimienta

### Preparación

Se pone en una sartén 25 grs de mantequilla y 2 cucharadas de aceite y se calienta bien. Mientras tanto se habrán lavado los champignons en agua corriente y luego secados cuidadosamente. Enseguida se les corta en láminas y se doran durante 4 m. Luego se apartan. En la misma grasa se dora la cebolla picada finamente, se echa la harina, se incorpora y se deslie luego con el caldo mezclado con la sustancia de carne. Por último se agrega el puré de tomate se sazona y se deja cocer con calma. Se fríen en aceite caliente los costrones de pan cortado en discos del tamaño de los lomos. Una vez listos se apartan al calor. Los lomos se cortan gruesos, (de 3 cm de grosor) y se les rodea de las rajadas de tocino dándoles forma bien redonda. Se fríen en aceite caliente (4 cucharadas) y 25 grs de mantequilla, cuando estén al punto que se desea. (5m de cada lado, si se desean cocidos y 4 m. si se quiere

ligeramente 'rosados'). Se aparten al calor.

Se escurre la grasa de la sartén, donde se frieron los lomos; se echa el vino y se cuece a fuego vivo, raspando el fondo para disolver el 'caramelo'. Se deja cocer un rato y enseguida se echa la preparación anterior y los champignons saltados que se apartaron y el Estragón, se dá un hervor. Se retira y se liga, fuera del fuego con un poco de mantequilla, agregando el perejil picado. Si no se utiliza enseguida se conserva en baño-maría.

### Presentación

Se colocan los costrones en una fuente redonda, se pone un lomo encima y se rocía de un poco de salsa, procurando que queden champignons en la superficie. La restante salsa en salsa. Se espolvorea el conjunto con perejil picado. Se sirve de inmediato. Se puede acompañar de legumbres, puré de papas o papas fritas en diferentes formas o talladas a la cucharita y cocidas a la Inglesa. Se introduce en la cavidad de en medio.