

LOMOS A LA 'SALSA FINANCIERA' (Filets Mignons
Financiere) Para 8 personas

Ingredientes

1 lomo de 1.500 Kl.
100 grs de mantequilla
8 Vol-aux-Vents tamaño mediano
1 lata de puntas de espárragos
3/4 taza de Salsa Bechamel
sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Se cortan los lomos de 3 cm de grosor, se les ata con un pabito para darles buena forma y se sazonan con sal y pimienta. Se pone la mantequilla en una sartén con un poco de aceite. Una vez caliente se doran los lomos, cociéndolos 5 m. de cada lado. Si se desean menos cocidos, será 4 m. Se les escurre, se quitan las ataduras y se conservan al calor.

Relleno para los Vol-aux Vents. Se hace una Bechamel con 3/4 a una taza de leche, harina y mantequilla. Debe ser una salsa de mediano espesor. Se agrega los tallos de los espárragos, aplastados con el tenedor y luego las puntas de éstos. Se echa un poco de mantequilla, para que no forme nata. Se rectifica la sazón y se conserva al calor, mientras se prepara lo demás. Los Vol-aux-Vents vacíos se calentarán al horno 1/4 de hora antes de servirlos, introduciendo la preparación de los espárragos después.

La Salsa Financiera.

1 cebolla mediana
harina
mantequilla
extracto de carne
1 latita de puré de tomate de buena calidad
1/2 taza de Jerez más o menos

1/4 de champignons frescos o en su defecto 1 lata de champignons laminados, (se demostrará la manera de prepararlos siendo frescos)
5 hígados de pollo
verduras para el caldo
2 hojitas de laurel
1 ramo de perejil crespo
sal, pimienta, ajinomoto (o sea gluconato de sodio)

Preparación

Se pica finamente la cebolla y se dora en mantequilla. Se agrega una cucharada colmada de harina. Una vez dorada se le echa la salsa de tomate, (1 cucharada) 1 taza de caldo concentrado, luego el vino, (el caldo se habrá hecho hirviendo los hígados y las verduras). Se deja cocer un rato y se introduce el laurel y debe quedar la salsa de cierta consistencia y en caso de que quede demasiado líquida, se agregará un poco más de harina disuelta en agua fría y si estuviera muy espesa, un poquito más de caldo.

Luego se agregarán los champignons - que ya tendrán preparados - y los hígados cocidos y picados. Para terminar se echará una cucharada de extracto de carne y se ligará, fuera del fuego con una cucharadita de mantequilla.

Presentación Se rellenan los Vol-aux-Vents con la preparación de los espárragos y se colocan alrededor de la fuente redonda. Los lomos se ponen en 2da. fila y se echa encima un poco de salsa para darles brillo. El espesor de la salsa o sean las menudencias y los champignons se echan en la cavidad del centro de la fuente. Al borde de la fuente irá un poco de perejil crespo. Se sirve de inmediato.