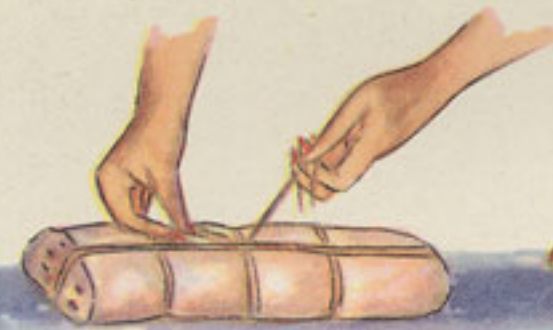


Wally

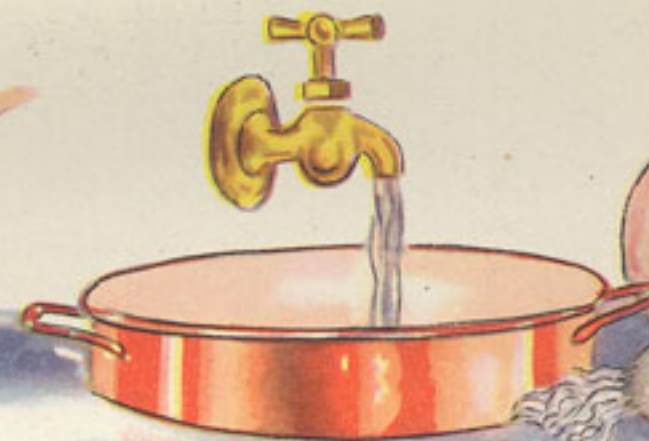


medio kilo de lomo



mechado

atado



cazo agua



puerro

cebolla



sal



pimienta blanca



tomillo laurel



corte



jamón en dulce .huevo hi

Lomo a la Italiana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



lit. Urebea - Sestieria

LOMO A LA ITALIANA

Plato frío

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

LOMO. - TOCINO AHUMADO.—

Con unas 4 tiritas de tocino ahumado mecharemos medio kilo de lomo.

CAZO. - AGUA. - PUERRO. - CEBOLLA. - SAL.—
PIMIENTA. - TOMILLO. - LAUREL.

Una vez mechado, ataremos con una liz el lomo (según gráfico) y lo colocaremos en un cazo con agua, medio puerro cortado en tiras, un cuarto de cebolla, sal; una pizca de pimienta blanca, una puntita de tomillo y 1 hoja de laurel. Después de taparlo, lo haremos hervir aproximadamente una hora, o sea hasta que se cueza, ampliando ese tiempo si es preciso, cuando no sea muy tierno el lomo, pero comprobando siempre su punto de cocimiento.

CORTE. - FUENTE - JAMON EN DULCE.—
HUEVO HILADO.

Seguidamente lo sacaremos a una tabla, le quitaremos la liz, y lo cortaremos en ruedas finas que distribuiremos a un lado de la fuente, apoyadas unas en otras (según gráfico) A su costado y a lo largo, pondremos 100 gramos de jamón en dulce en filetes. Como adorno final, esparciremos en toda la vuelta 50 gramos de huevo hilado.