LOMO AL TRAPO



Ingredientes

- Lomo fino
- Sal refinada
- Orégano seco
- Vino tinto
- Lienzo (trapo)

Preparación

- Cortar el lomo el trozos de 400 gr y adicionar 300 gr de sal por cada trozo.
- Alistar el lienzo humedecido con vino tinto y orégano.
- Abrir el lienzo y distribuir una capa de sal en la mitad del lienzo.
- Colocar los trozos de lomo sobre a sal
- Enrollar en forma cilíndrica, procurando que la sal no se salga del lienzo.
- Llevar los lomos a la brasa durante 6 minutos por cada lado.
- Abrir el lienzo, sacar los trozos de lomo y retirar el exceso de sal.
- Tajar el lomo en pequeños medallones.
- Por ultimo al servir en la mesa flameamos el lomo antes de ser consumido.

ROLLITO DE BERENJENA



Ingredientes

- 1 Berenjena
- 2 Cucharaditas de aceite
- 1 Pimentón
- 1 Cebolla cabezona
- 200 gr de queso mozzarella o de su preferencia.
- Queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto.

Para la salsa:

- 2 Tomates chonto
- 1/2 Pimentón
- 1/2 cebolla cabezona
- 1/3 de vino blanco
- Sal y azúcar al gusto.

Preparación

- Cortar las berenjenas en láminas.
- Saltear las berenjenas con sal, pimienta y una cuchara de aceite hasta que queden asadas.
- En el mismo sartén salteamos los pimentones y las cebollas en julianas.

Para la salsa:

- Poner e hervir los tomates para quitarles la piel.
- Saltear el pimentón y la cebolla a fuego alto, incorporar los tomates.
- Adicionar el vino, la sal y el azúcar.
- Licuar esta preparación.

ARMADO

- En un papel mantequilla de monta una capa de láminas de berenjena sin que queden espacios libres.
- Luego pasamos a ponerle una capa de laminas de queso.
- Agregar una capa de pimentón y cebolla.
- Enrollar y colocar en una refractaria.
- Precalentar el horno a 180 grados.
- Adicionar la salsa sobre el rollo y un poco de queso parmesano.
- Hornear durante 20 minutos.