

## PESCADO HECHO EN SARTEN

### Ingredientes

Limón, Salsa Inglesa, Salsa China, Sal.

### Procedimiento

Untas el pescado con los ingredientes de arriba. Antes de freirlo sacudes el pescado y lo doras en el sartén en mantequilla. Ahora le agregas tomates con hongos y rebanadas de ajíes verdes, y lo dejas un ratito más al fuego. Para terminar le agregas bastante queso parmesano por encima.

## LOMO CORRIENTE ✓

### Ingredientes

Ajo, Sal, Salsa de Cebolla, Salsa China, Salsa Inglesa (es preferible usar el ajo y la cebolla fresca).

### Procedimiento

Untas el lomo con sal de ajo, sal de cebolla, sal, salsa china, salsa inglesa. Luego lo sofries, hasta que esté dorado, lo sacas de la paila y luego echas a freir la mitad de una lata de pasta de tomate hasta que la pasta esté bien dorada, ahora vuelve a echar el lomo, le agregas una taza y media de agua, lo tapas, le bajas la mecha y lo dejas cocinando hasta que ablande.