

ASADO A LA ROMANA

Ingredientes

1 asado pejerrey
1 cebolla
4 zanahorias
1/2 kilo de tomates
1 diente de ajo
2 ramas de hierba buena
perejil, salvia y romero
1 vaso de vino blanco seco
1 a 2 vasos de agua
1/2 bolsita de hongos y el agua en que remojaron éstos
aceite
harina
6 tajadas de jamón
sal y pimienta

Preparación

Se dora la carne en aceite y se agrega la cebolla picada, el diente de ajo picado, las zanahorias partidas en 4, los tomates sin piel y semilla, 1 rama de hierba buena 1 de romero, 1 de perejil, el vino, el agua caliente y por último los hongos con su agua. Se deja hervir a fuego vivo y cuando la carne esté a medio cocer se retira y se corta en 12 ó 14 rajadas sin llegar al fondo, de modo que quede como un acordeón; en cada raja se pone 1/2 tajada de tocino y jamón y 1 hojita de salvia, se junta y se ata con una cuerda, se pone nuevamente en la salsa y se cocina a fuego lento (en una olla tapada) hasta que la carne esté tierna; se retira la carne y la salsa se cuele y espesa con harina cubriéndose la carne. Se acompaña con puré de papas.

ASADO BOLIVIANO

Ingredientes:

1 asado pejerrey.
Sal y pimienta.
1 cabeza de poro.
1 tomate por persona.
1 cebolla " "
1 papa " "
1 vaso de vino tinto ó Jerez.
1 taza de leche evaporada.
Mantequilla.

Preparación:

Se sazona la carne con sal y pimienta, y se pone a hervir con agua que la cubra y el poro; cuando aún no esté cocida, se retira, a una fuente de hornear se rodea de los tomates, cebollas y la papas previamente cocidas y peladas. Se mezcla el vino, la leche y el jugo de la carne, se vierte sobre el asado poniendo trocitos de mantequilla y se lleva al horno para que termine de cocer.