

ASADO " A LA OLLA "

Ingredientes

1 kl de asado
sal y pimienta blanca
una pizca de azúcar
vinagre
manteca

Preparación

Una vez limpia la carne se le ata con una pita y se le baña con un poco de vinagre, luego se le echa sal y pimienta y una pizca de azúcar y se deja reposar un rato. En una olla se ponen 2 cucharadas de manteca y se le calienta al máximo; se coloca la carne para que dore y se tapa. Al cabo de 10 minutos se destapa, se voltea y se tapa de nuevo, y así una vez más, agregando entonces una taza de agua caliente. Luego se pone a fuego lento añadiendo una, dos cebollas enteras. Cuando se haya consumido el agua se le echa de nuevo, la necesaria hasta que la carne esté cocida, tierna y jugosa. También se le puede poner papas enteras o camotes.

El jugo se desgrasa, se agrega una cucharada de agua o caldo, se le dá un hervor, se rectifica la sazón y se sirve caliente en salsera.

ASADO "A LA CRIOLLA"

Ingredientes:

1 asado pejerrey.
1/4 taza de vinagre.
1/4 K. de cebollas.
1/2 cucharadita de pimienta.
1/2 " de comino.
1 " de ajos .
Sal.
2 cucharadas de manteca ó aceite.
Azúcar.

Preparación:

Se deja por una hora el asado en una infusión de 1 taza de agua, pimienta, comino, vinagre y sal.
Se retira, seca y dora bastante en la manteca, se añaden las cebollas y el líquido de la infusión, dejándose hervir a fuego lento, hasta que la carne esté tierna.
Se retira, desgrasa y licua el jugo.
Se acomodan las rajadas de carne en una fuente, se cubre con la salsa, y acompaña de petit-pois y puré de papas.