

ASADO CON CHAMPIGNONES

Ingredientes: 1 asado pejerrey de 1-1/2 k. - aceite y mantequilla para freír - 3 cebollas cortadas en 4 - 1 taza de vino tinto - 1/2 cucharadita de mostaza - 1 cubito de sustancia Maggi - 2 ó más tazas de agua - sal - pimienta - 250 grs. de champignons - 1 cucharadita de azúcar.

Preparación: Se calienta unas 2 cucharadas de aceite y 2 cucharadas de mantequilla, se dora el asado por todos los lados después de sazonarlo con pimienta y sal. Una vez dorado se retira un poco de la grasa, se le agrega las cebollas cortadas, dorarlas un poco, luego el vino, dejar evaporar, en una cacerolita preparar las dos tazas de agua, el cubito y mostaza, calentar y agregarle a pocos a la carne que se tendrá al fuego lento lo menos 2 horas para que la carne esté suave. Terminar y si es poca la cantidad de salsa que se forma, agregarle un poco más de agua, el azúcar y vino. Sacar el asado y cortarlo fino; laminar los champignons, saltarlos en mantequilla, agregarle a la salsa, la cual se desgrasa, si queda muy suelta se le espesa con 1 ó más cucharaditas de harina. Acomodar la carne en una fuente y cubrir con la salsa; acompañar con papas a la paja o con arroz a la cubana o arroz moreno.

JAMON

Preparación: Cortar el jamón, amarrarlo y calentar en el horno por 10 minutos; se le puede poner clavos de olor, luego glasear con cualquiera de los glaseados y hornearlo en 450° por 10 a 15 minutos.

GLASEADOS PARA EL JAMON

GLASEADO DE NARANJA

Mezclar 1/2 taza de jugo de naranja con 1/4 t. de miel de abejas o miel de mafz, 1 taza de azúcar rubia.

GLASEADO DE PIÑA

Mezclar 1 taza de piña triturada con 1 taza de azúcar rubia.

GLASEADO DE MERMELADAS

1 taza de mermelada de albaricoques, melocotones, naranja y piñas.

GLASEADO DE VINAGRE Y AZUCAR

Mezclar 1/2 taza de vinagre con 1 taza de azúcar rubia.

GLASEADO DE MOSTAZA Y CLAVO

A cualquiera de estos glaseados puede añadirsele: 1 cucharadita de mostaza y 1/4 de cucharadita de clavo.

GLASEADO PICANTE

Freír 1 cebolla finamente picada en 1 cucharada de mantequilla, añadir 2 cucharadas de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, 1/4 cucharadita de clavo molido, 1/2 taza de salsa de tomates, 3/4 de taza de vino seco, 1 cucharada de salsa inglesa, 1 cucharada de vinagre. Dejar hervir por 10 minutos y bañar con esta salsa el jamón.

Presentación del Jamón

Una vez horneado y glaseado el jamón se acomoda en la fuente y se rodea con frutas frescas y huevos hilados.

SOUFFLE DE JAMON

Ingredientes: 400 grs. de jamón - 2 tazas de salsa blanca - 2 cucharadas de queso parmesano - 5 huevos - 1 cucharada de mantequilla - sal - pimienta, nuez moscada.

Preparación: Se hace una Salsa Blanca con 4 cucharadas de harina, 3 cucharadas de mantequilla, 1 taza de leche, 1 taza de agua, 1/2 cubito de sazónador, debe quedar la salsa sin grumos, el jamón se muele en la licuadora con un poco de leche, a esto se une la Salsa Blanca, las yemas bien batidas, el queso, nuez moscada, pimienta y sal (tener cuidado con la sal). Batir las claras a punto de nieve, agregarlas muy suavemente, mezclar y llenar un molde generosamente enmantillado, poner al horno a baño-maría por 45 minutos, más o menos, dejar enfriar, luego voltearla sobre una fuente redonda, dejar que caiga, recoger el líquido que suelta y servir con la siguiente salsa:

50 grs. de mantequilla, 25 grs. de harina, 2 tazas de caldo que se hace de cubitos, 3/4 de taza de crema de leche, 250 grs. de champignons, 2 yemas batidas, 1 cucharada de Jerez.

Preparar la salsa bechamel, agregarle las yemas batidas, mezcladas con 1 cucharada de leche, se deja dar un hervor para luego agregarle el Jerez, la crema de leche y los champignons laminados y saltados en mantequilla.