

ASADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES "A LA LYONNAISE"

Ingredientes:

1 asado pejerrey.
3 cucharaditas de salitre.
2 cucharadas de sal.
1/2 taza de azúcar.
1/2 " de miel "Golden syrup".
250 grms. de champiñones frescos.
1 botella de vino blanco.
1/2 lt. de caldo.
1 cucharada de extracto de carne.
Mantequilla, aceite.
1 copa de Jerez.
2 sartas de cebollitas.
1 taza de crema líquida.
Pimienta, clavo de olor en polvo.

Preparación:

En 1 ltl de agua hirviendo se disuelven; sal, miel, azúcar y salitre. Se deja enfriar y en este líquido se introduce la carne (cuidando de que la cubra), dejando en esta infusión por 8 días en la refrigeradora (dándole vuelta de cuando en cuando).

Pasado este tiempo se retira, seca bien y dora en mantequilla y aceite caliente.

Se sazona con pimienta y clavo de olor.

Los hongos se lavan bien, se corta la parte dura del tallo, y se ponen en una olla con 1 taza de agua, jugo de 1 limón, sal y 40 gr. de mantequilla, se cuece a fuego vivo por 3 a 4 m'.

Una vez dorado el asado se cubre con el vino y el 1/4 lt de caldo, se cuece hasta que la carne esté bien suave, se rectifican la sazón y añade el Jerez y extracto de carne. Las cebollitas se limpian y doran en mante-

tequilla y agregaran a la carne antes que termine la cocción, pues deben quedar enteras. Una vez la carne a punto se retira junto con las cebollitas y procede a licuarla salsa, de modo que los champiñones espesen la salsa. Se vuelve al fuego, para que caliente e incorpora la crema. Se corta la carne en rajad finas (debe quedar de un ligero color rosado), se colocan en corona en una fuente redonda y en el centro las cebollitas. Alrededor se decora con puré, y el resto de la salsa vá en salsera.