

ASADO "WELLINGTON"

Ingredientes

1 asado redondo pejerrey de 2 kl m/m.
2 tazas de vino tinto
2 cucharadas colmadas de mostaza
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
1 rama de apio
sal y pimienta
4 tazas de caldo
harina

Preparación

Se pica la cebolla y el diente de ajo, se une con la mostaza, el vino y la rama de apio y se pasa todo por la licuadora.

Se coloca la carne en una asadera y se echa encima la preparación descrita, que servirá de infusión desde la víspera (se deja en la refrigeradora). Al día siguiente se escurre la carne, se le rocía de sal y pimienta y se hace dorar en aceite caliente, una vez dorada, se le vierte la infusión y el caldo necesario para su cocción. Se hierve a fuego lento dos horas o mayor tiempo, según el peso y la calidad de la carne. Una vez lista se parte en rajadas finas.

La salsa se cuele y se espesa con la harina necesaria, sazonándola a gusto. Se ponen las rajadas en una fuente, en forma escalonada y a un costado se colocan papas talladas y cocidas 'a la inglesa' y del otro lado Brocoli bien tierno, al natural rociado de mantequilla derretida, al momento de servir. También puede usarse ramitas de coliflor en la misma forma.

Arroz blanco

Ingredientes

Por cada taza de arroz:
1 taza de agua

1/2 taza de aceite
1 cebolla chica
3 granos de pimienta de chapa
1 cucharada de sal (estas son las cantidades para 1 kl de arroz)

Preparación

Se calienta el aceite, se echa la cebolla partida en 4, los granos de pimienta y la sal. Estando medio dorada la cebolla, se incorpora el arroz y se le fríe un poquito; luego se vierte el agua necesaria caliente. Cuando haya soltado el hervor, se tapa bien la olla y se cuece a fuego lento durante 18 a 20 minutos según el arroz.