

## ASADO ALEMÁN

### Ingredientes

1 asado redondo 'pejerrey' ó 1 kl de lomo m.m.  
3 cucharadas de azúcar en polvo  
5 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de mantequilla  
1/4 litro de crema de leche  
1/2 copa de vino blanco seco  
1/2 copa de vinagre  
1 kl de papas y lo necesario para hacer un puré  
1 lata de Petit Pois  
sal y pimienta

### Preparación

Se pone en una asadera el aceite, la mantequilla, y el azúcar; se hace acaramelar un poco.

La carne se sazona con sal y pimienta, se coloca en la asadera y se introduce al horno. Se le dora durante 3/4 de hora en horno mediano, dándole la vuelta frecuentemente. Enseguida se agrega el vino y el vinagre y se sigue cociendo hasta que la carne esté a punto, es decir tierna y jugosa. Un momento antes de servir se le agrega la crema de leche.

Se corta la carne en rajitas y se colocan 'a caballo' en la fuente, vertiendo un poco de salsa encima. El resto de esta se sirve en salsera. Se acompaña de cebollas estofadas y puré de papas, adornado de petit pois.

### Cebollas Estofadas Rellenas

#### Ingredientes

8 cebollas  
3 cucharadas de apio picado muy fino  
4 cucharadas de mantequilla  
1 taza de pan rallado  
125 grs de jamón (puede ser también de carne de ave o de res)  
sal y pimienta

### Preparación

Se corta la tercera parte de las cebollas, en forma transversal y se cuecen en poca agua con sal, en cacerola destapada. Cuando estén ligeramente cocidas, se horada el centro con la cucharita de las papas, cuidando de no estropearlas. Las partes que se habrán quitado se apatan.

y se mezclan en un bazon con el apio picado y jamón ó ave picada, sal, pimienta y la mitad de la mantequilla.

Se rellenan las cebollas, se rocen <sup>con</sup> del resto de la mantequilla y se llevan al horno de 400°F. por unos minutos a gratinar.