

## ASADO A "LA BORGONOÑA"

### Ingredientes:

1 asado pejerrey.  
5 cucharadas de mantequilla.  
4 cebollas medianas.  
2 limones.  
150 gr. de tocino.  
2 hojas de laurel.  
1 rama de poleo.  
4 zanahorias medianas.  
2 dientes de ajo.  
1 botella de vino tinto de buena calidad.  
2 o 3 tazas de caldo de pollo.  
Sal y pimienta.  
"Macedonia de Legumbres"

$\frac{1}{2}$  K. zanahorias en daditos.  
 $\frac{1}{2}$  K. de vainitas tiernas (en trocitos)  
1 lata de arverjitas finas.  
3 fondos de alcachofas.  
Mantequilla.  
1 K. papas para freir.

### Preparacion:

Se mecha la carne con trozos de tocino. Se coloca en un recipiente con los dientes de ajos ligeramente aplastados, el laurel, 2 cebollas en rodajas, los limones en rebanadas, el poleo y la  $\frac{1}{2}$  del vino.

Al día siguiente se retira de esta infusión, y se calienta bien una olla, dorándose en mantequilla con algo de aceite, e incorporando las cebollas restantes, las zanahorias cortadas y se cuece a fuego lento por  $\frac{1}{4}$  de hora. Pasado este tiempo se agrega el caldo y 1 taza de vino (debe haber suficiente líquido para cubrir la carne) y se adiciona una pizca de azúcar.

De deja hervir hasta que la carne resulte tierna. Si se consumiera el líquido se agrega más caldo. con un poco del vino de la infusión.

Presentación: una vez la carne cocida, se corta en rebanadas finas, y se desgrasa la salsa, espesando si es necesario con un poco de harina. Se colocan las rodajas en una fuente redonda formando un círculo y la cavidad del medio se llena con la "Macedonia de legumbres": Se cuecen todas las legumbres a punto y luego se saltean en mantequilla. Se rodea la fuente con papas al "hilo"