

CEBOLLAS AL GRATEN

INGREDIENTES:

8 a 9 cebollas grandes blancas (2 K)
2 C. de mantequilla.
I c. de sal (al ras)
10 huevos duros.
I 1/2 tazas de queso parmesano.
I tarro de leche evaporada.
4 C. de mantequilla
6 C. de harina,
Un poquito de aji molido.
Aji-no-moto.
Nuez moscad.
I taza de crema de leche.
Pan rallado.

PREPARACION:

Se cortan las cebollas a la pluma y se ponen en una olla con la mantequilla y sal, se tapa la olla y se dejan que suelten su jugo a fuego lento
Se retira un poco de este jugo y vierte sobre el pyrex. el resto de las cebollas se continúan cociendo hasta que doren (ya destapadas) se retiran y ponen en un colador, reservando este jugo.
Las cebollas se acomodan en un pyrex y cubren con las rondelas de huevo duro, la mitad del parmesano y encima la siguiente salsa: se dora la mantequilla con la harina y agrega fuera del fuego la leche y el jugo de la cebolla sal, pimienta, aji-no-moto y nuez moscada, ya cocida se retira y añade la crema de leche (debe quedar liviana) Se rocea con el resto del parmesano y pan rallado.
Horno fuerte para gratinar por unos 15 m.

CEBOLLITAS GLASEADAS

Ingredientes

1 carta de cebollitas
1 cucharada de vinagre blanco
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de azúcar
sal

Preparación

Se limpian las cebollitas y se cuecen ligeramente en agua con sal. Se escurren y se ponen de nuevo al fuego con un poquito de agua y el vinagre y se cocina 10 m., cuidando que no pierdan la forma. Pasado este tiempo, se retira todo el líquido, se echa la mantequilla, el azúcar y se termina la cocción cuando se hayan puesto transparentes y algo oscuras. Deben quedar enteras.

Presentación del Asado

La carne se parte en rodajas finas, se colocan escalonadas en el centro de la fuente, rociándola con poca salsa, para que no se humedezcan los acompañamientos. A un costado se colocarán las cebollitas glaseadas y del otro lado unas papitas 'a la paja'. En los extremos 2 ramitos de perejil fresco. La salsa de champignons se sirve en salsera. Los acompañamientos se pueden variar.