

Entrada "Montecarlo".

Escalopes "bruxelloises".

Escalopes de corvina "marquise".

Escalopines de ternera "a la crema"
Escalopines de ternera con champiñones.

Escaloppe de veau mignon.

Escalopines "a la Valdostana" con arroz pilaff.

Escalopines de ternera "a la flamenca".

Escalopines de ternera rellenos.

Espárragos "a la Suiza".

Espuma de jamón húngara.

Exquisito pastel de pejerreyes.

ESCALOPES "BRUXELLOISES"

Ingredientes

1 lomo de 2 kilos m/m.
1/4 kl de jamón
1/2 kl de queso Gruyere
1 bolsita de hongos secos Italianos
1 paquete de mantequilla
1 vaso de vino blanco seco
sal y pimienta
un poco de harina para espesar la salsa
petit pois
1/2 kl de papas para el puré
1 pimiento rojo

Preparación

Se corta el lomo en tajadas delgadas, procurando que salgan unas veinte luego se aplastan con una piedra para adelgazarlas. Enseguida se les espolvorea con sal y pimienta y se pone encima de cada una de ellas una tajada de jamón y encima queso y en el centro un poco de hongos picados y previamente remojados en agua tibia y entreverados con mantequilla. Luego se enrolla y se sujetan con un palito. Se calienta una sartén, y se pone abundante mantequilla; una vez bien caliente se colocan los rollitos y se les dora; enseguida se añade el vino blanco y se cubre la sartén para que sigan cociéndose con el fuego lento. Una vez cocidos los lomos se espesa la salsa con un poco de harina. Ya listos se colocan en fila al canto de una fuente. En el centro se ponen los petit pois saltados ligeramente en mantequilla. Alrededor de los lomos se harán rosetones de puré por medio del decorador, intercalados éstos de tiritas de pimiento morrón. La salsa se sirve a parte.