

## ESCALOPINES DE TERNERA "A LA CREMA"

### Ingredientes:

- 8 escalopines de ternera.
- 2 cebollas.
- Ramillete: tomillo, perejil.
- 2 zanahorias.
- Mantequilla.
- 1/2 taza de vino de Madeira ó Jerez.
- Harina para espesar.
- 1 taza de crema fresca.
- Sal y pimienta.
- Arroz Pilaf: 1/2 K. de arroz.
- 1 cebolla mediana.
- 1 1/2 lt. de caldo de pollo ó res.
- 2 tomates medianos.
- 2 latitas de champiñones chicos.
- 180 grms. de mantequilla,
- Sal, paprika.
- Ramillete: laurel, tomillo, perejil.

### Preparación:

De los escalopines: se doran en mantequilla con un poquito de aceite y a fuego moderado (no deben tostarse).

Enseguida se acomodan en el fondo de una olla y cubren con agua caliente, cebollas en trozos, las zanahorias en rodajas, el ramillete, sal y pimienta. Se tapa bien la olla y deja hervir a fuego lento, hasta que la carne esté tierna. Se retiran los escalopines y cuece la salsa, volviéndose al fuego y agrega el Jerez, dar un hervor. Luego se espesa la salsa con la harina necesaria, al momento de servir se une la crema.

Del arroz Pilaf: se calienta 60 gr. de mantequilla y dora la cebolla picadísima, luego

se agrega el arroz y remueve los granos, hasta que queden impregnados de la mantequilla, se echa el líquido, el ramillete, sal, y una pizca de paprika.

Quando haya soltado el hervor, se coloca sobre la olla un papel "grasa" y se tapa. A media cocción se unen los tomates picaditos y los champiñones, reservando algunos para la decoración. Diez minutos antes de servir, rociar el arroz con 125 gr. de mantequilla derretida (que haya tomado color dorado: *beurre noisette*) y se remueve con un tenedor grande con precaución.

Se sirve de inmediato en forma de pirámide con los champiñones que se reservaron incrustados en ella. Los escalopines se colocan alrededor.