

## ESCALOPINES DE TERNERA A LA FLAMENCA

(Popiettes de Veau a la Flamarde)

### Ingredientes

8 a 10 escalopines  
pickles dulces finamente cortados  
125 grs de tocino picado y frito  
1/2 taza de vino blanco seco  
1 cubito de sustancia Maggi  
harina  
ramillete aromático  
1 taza de cebolla picada  
1 zanahoria en la misma forma  
mantequilla  
aceite para dorar  
1 diente de ajo  
perejil  
2 granos de pimienta dulce  
sal y pimienta  
agua

### Preparación

Poner sobre la tabla de picar los escalopines, adelgazarlos con el mazo, luego condimentar con sal y pimienta y extender sobre ellos el tocino, pickles y perejil picado. Enrollarlos y darlos para darles buena forma, enseguida dorarlos en aceite caliente con mantequilla. Una vez obtenido esto, retirarlos y en la misma grasa dorar la cebolla, el diente de ajo picado fino, y la zanahoria, agregar una taza de agua caliente, el cubo Maggi y el vino y dejar hervir un ratito. Introducir el ramillete de: orégano fresco, laurel, y perejil, así como los 2 granos de pimienta dulce, 1 cucharadita de azúcar, sal y pimienta. Poner los rollitos de ternera y agua suficiente para cubrirlos apenas, si fuera necesario tapar y dejar hervir hasta que la carne quede tierna, pero firme. Retirarla para licuar la salsa, volverla al fuego y espesar con un poco de harina, verificar la sazón e introducir nuevamente la ternera para mante-

nerla caliente. Se acomodan los escalopines en una fuente redonda y en el centro colocar la legumbre que desee, siempre que proporcione una nota de color. Se puede rodear con papitas fritas como fosforitos o bien a la cucharita al natural.