

### ESCALOPINES DE TERNERA RELLENOS

(12 personas)

#### Ingredientes

1 kilo 200 grs de carne de ternera  
12 lonjas de jamón  
12 tajadas de queso mantecoso  
harina  
aceite y mantequilla  
2 tazas de crema  
1/2 taza de vino madera o jerez  
1 cucharada de extracto de carne disuelto en 1/4taza de agua  
2 latas de petit-pois  
2 kilos de papas  
2 tarros de leche  
100 grs de mantequilla  
sal, pimienta  
nuez moscada

#### Preparación

Se cortan filetes de 100 grs cada uno, aplastándolos lo suficiente para que queden delgados, se sazona con sal, pimienta, y se procede a rellenarlos, poniéndoles la lonja de jamón, la tajada de queso cubriéndolos con la carne dándoles una buena forma; se pasan luego por la harina.  
Aparte en la sartén se pone aceite y mantequilla, cuando esté bien caliente, se fríe cada escalopin y se dejan en un lugar caliente. En la misma sartén y con la poca grasa sobrante se hace la salsa de la siguiente manera: se hecha el vino la sustancia disuelta en el agua caliente, luego 2 cucharaditas de agua fría y fuera del fuego la crema dándole movimiento solamente a la sartén; se verifica la sazón y en una fuente se acomodan los escalopines a caballo, se rodea la fuente con los petit-pois calientes, el puré de papas que se hace de la siguiente manera: se sancochan las papas se pelan y calientes se pasan por el prensador, la leche se calienta junto con la mantequilla; las papas se batien con una cuchara de palo, y se le va vertiendo la leche caliente sin dejar de batir, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

### ESPARRAGOS A LA SUIZA

#### Ingredientes

250 grs de mantequilla  
120 grs de harina  
1 1/2 tarros de leche evaporada  
1 tarro de espárragos  
1 cucharadita de pimienta blanca  
1 taza de queso parmesano  
6 tiras de tocino ahumado  
2 huevos  
1 taza de quesitos Nestlé picados

#### Preparación

Preparar una salsa blanca de la siguiente manera: poner a derretir la mantequilla, echar de golpe la harina, luego formar 4 tazas de líquido con la leche y el agua de los espárragos, vaciarlos a los anterior a poquitos. Los huevos se batien juntos y se echa hilitos a la preparación. Poner los quesitos picados y la taza de queso rallado dejando un poco de los dos para encima, echar un poco de los espárragos picados, (la salsa debe quedar espesa). Untar un molde pirex de mesa, echar la salsa blanca y formar rejillas con el espárrago y tocino. Poner encima trocitos de queso y rociar con parmesano. Poner a baño maría y al horno.