

### HAPSBURG ROULADES

#### Ingredientes:

1 K. de lomo de res.  
5 salchichas de "viena".  
Mostaza francesa.  
Mantequilla y aceite para freir.  
3 cebollas.  
2 cucharadas de puré de tomate.  
3 tazas de caldo.  
1 K. de papas para puré.  
1 lata de petit pois.  
Sal y pimienta.  
1 ramita de salvia ó poleo.

#### Preparación:

Se corta la carne en 10 piezas, se aplastachecha sal, pimienta y mostaza. Las salchichas se cortan por la mitad a lo largo y ponen sobre el trozo de carne, se enrollan y sujetan con pabito ó l palito. Se calienta un poco de mantequilla y aceite y se daran los rollos, se agrega la cebolla picadísima, el puré de tomate, la hierba aromática y 1/2 tz. de caldo. Se cuece a fuego lento por 1 hora. Se retizan los rollitos, se quita el pabito, y agrega el festo del caldo donde se ha diluido la harina, dejándose dar un hervor. Se sirven cubiertos de lassalsa caliente y puré de papas.

### HUEVOS "A LA SUIZA"

#### Ingredientes:

200 grms. de mantequilla.  
110 " de harina.  
3/4 cucharadita de pimienta.  
4vtazas de leche.  
1 taza de queso Nestlé.  
1/2 " de parmesano.  
10 huevos.  
1 taza de leche evaporada.  
Galletas molidas.  
Papas fritas ó pan frito.

#### Preparación:

En una cacerola derretir la mantequilla y agregar la harina y pimienta. Luego la leche y cocinar a fuego lento hasta que esté espeso. Retirar y unir el queso picado y el parmesano, 1 huevo, la leche evaporada. Vaciar en una fuente enmantequillada y romper los huevos restantes, debidamente distribuidos. Espolvorear con galletas molidas, poner trocitos de mantequilla y llevar al horno "al baño maria" por 15 m'. Se acompaña con papas fritas ó pan frito.