

FILETES DE JAMON "A LA MAYFLOWER"
Mayflower Ham Steaks

Ingredientes: sal, Paprika, ramito compuesto.

Preparación:
8 filetes de jamón de 2 cm. de espesor.
1 lata de piña al jugo.
1 lata de espárragos gruesos.
1 cebolla mediana, se pica en cubitos.
1 taza de mostaza.
Miel clara.
Preparación: se prepara un ramito compuesto de laurel, poleo, perejil, sal y una pizca de paprika. Se calienta a fuego lento en un poco de aceite.

A cada filete se le quita la grasa de los costados y se le amarra para darle buena forma, se pone una pizca de mantequilla en una sartén y se frien (casi a la parrilla) rociándolos a pocos con el jugo de piña.

Preparar una mezcla de una parte de miel y un poco de mostaza, durante el cocimiento se les va untando por ambos lados. Una vez glaceados, se retiran del calor, el líquido se cuele y si es necesario se espesa con harina.

Se colocan los filetes "a caballo" en una fuente larga, alrededor se ponen las rodajas de piña que llevarán un espárrago en la cavidad. Se rocian los filetes con la salsa. Se acompaña de un Arroz-Pilaf y manzanas en compota.

ARROZ-PILAF

Ingredientes:

Para 500 grs. de arroz:
1 cebolla grande
1 1/2 litro de buen caldo de pollo
2 tomates medianos, 2 latitas de Champignons chicos
180 grs. de mantequilla

sal, Paprika, ramito compuesto.

Preparación:

Se calienta 60 grs. de mantequilla y se dora la cebolla finamente picada; se agrega el arroz y se remueve hasta que los granos queden impregnados de mantequilla y hayan tomado un color blancuzco. Se echa el caldo necesario y un ramito compuesto de: 1 hoja de laurel, 1 ramita de poleo, 1 rama de perejil, sal y una pizca de Paprika. Cuando haya soltado el hervor, se coloca encima un papel "grasa" y se tapa. A media cocción se agregan los tomates picados y los Champignons, reservando algunos para la decoración. Diez minutos antes de servir rociar el arroz con 125 grs. de mantequilla derretida, que haya tomado un tinte dorado (beurre noisette) y se remueve con un tenedor con gran precaución. Se sirve de inmediato en forma de "pirámide", con los champignons que se reservaron incrustados en ella.

MANZANAS EN COMPOTA:

Ingredientes:

3 cucharadas de mantequilla
1 kilo de manzanas criollas, dulces
azúcar al gusto
2 cajas chicas de pasas
1 copa de vino Sauterne
1 palo de canela
2 clavos de olor.