

ASADO AL JEREZ 'JOCKEY CLUB'

Inredientes

1 asado pejerrey (asado redondo)
1 taza de jerez
1 cebolla mediana
2 zanahorias
2 dientes de ajos enteros
1 rama de apio
1 cubito de sustancia Maggi
1 pomo de crema de leche
1 caja de champignons
una pieza de azúcar
aceite para dorar
sal y pimienta

Preparación

El asado se pone en una infusión de jerez durante 3 horas o más, volteándolo a menudo para que se impregne en todos lados. Luego se retira de la infusión y se sazona. Se calienta 1 taza de aceite (bien caliente) y se dora la carne; se agrega la cebolla partida en cuatro, las zanahorias, el apio, así como los 2 dientes de ajos enteros. Una vez todo dorado se echa una cantidad de agua caliente, de modo que apenas cubra la carne. Se tapa y cuando haya soltado el hervor, se deja cocer durante 2 horas o más, a fuego moderado primero y lento después. Si la carne no fuera muy tierna, necesitará mayor tiempo de cocción.

La Salsa

Una vez el asado a punto, se retira, conservándolo caliente y se procede a preparar la salsa. Primeramente se cuele el líquido, retirando las legumbres, se echa el cubito Maggi, azúcar (la punta del cuchillo) luego se espesa con dos cucharadas de harina, diluida en agua fría. (o más según la cantidad de salsa) por último se añaden los champignons saltados 2 minutos en mantequilla y la crema de leche. Se calienta sin dejar que hierva y si no se utilizara de inmediato, se le mantiene en baño-maría. Se puede acompañar con cebollitas glassadas, puré de papas, puré de lentejas, papitas "a

la paja', zanahorias a la crema, vainitas al natural, broccoli, etc.