

ASADO CON ALCACHOFAS A LA SUITZA

Ingredientes

1 asado redondo Pejerrey de 1 1/2 kilos
1/4 de taza de jerez
1 cebolla mediana
2 zanahorias medianas
1 rama de apio
1 cubito de maggi
una pizca de azúcar
aceite para dorar
harina
mantequilla
6 alcachofas grandes o 10 medianas
sal y pimienta

Preparación

Se calienta bien el aceite y se dora la carne previamente sazonada con sal y pimienta. Se da vueltas hasta que haya dorado por todos lados. Se agrega la cebolla partida en cuatro, las zanahorias y el apio y luego se echa agua caliente, haciendo hervir de 2 1/2 horas a 3 1/2 horas, según la calidad y peso del asado. Si se consume el agua, se repone para que sigahhirviendo en su jugo. Una vez suave la carne se retira y se pasa el líquido con las legumbres por la licuadora. Se vuelve al fuego y se añade el cubito de sustancia, la pizca de azúcar, el jerez y se deja hervir un rato.

Se pone en una cacerola 2 cucharadas de mantequilla, se agrega 2 ó 3 cucharadas de harina (según la cantidad de salsa que se haga) Esta harina estará previamente tostada, lo que se hará poniéndola en una sartén al fuego y revolviéndola con un tenedor, hasta que haya dorado ligeramente. Una vez impregnada la mantequilla, se vierte el líquido y se hace espesar la salsa.

Presentación

Se corta el asado en finas rodajas, se cubre con los trozos de corazones de alcachofas (junto con todo lo

ASADO CON ALCACHOFAS A LA SUITZA

comible que se ha sacado de las hojas) que ya se tendrán cocidas, y se vierte encima la salsa, sirviéndose la restante en salsera. A un lado de la fuente pondremos cebollitas glaseadas y al otro lado papitas fritas 'fosforitos' y a los extremos perejil crespo.

Presentación

Se calienta bien el aceite y se dora la carne previamente sazonada con sal y pimienta. Se da vueltas hasta que haya dorado por todos lados. Se agrega la cebolla partida en cuatro, las zanahorias y el apio y luego se echa agua caliente, haciendo hervir de 2 1/2 horas a 3 1/2 horas, según la calidad y peso del asado. Si se consume el agua, se repone para que sigahhirviendo en su jugo. Una vez suave la carne se retira y se pasa el líquido con las legumbres por la licuadora. Se vuelve al fuego y se añade el cubito de sustancia, la pizca de azúcar, el jerez y se deja hervir un rato.

Presentación

Se corta el asado en finas rodajas, se cubre con los trozos de corazones de alcachofas (junto con todo lo