

ASADO CON CIRUELAS

Ingredientes

3 cucharadas de aceite
1 cucharada mantequilla
1 asado pejerrey
1/4 kilo de ciruelas
1 vaso de jerez o vino blanco.
2 cucharones o más de caldo
1 latita de crema de leche
2 cebollas picadas muy fino
papitas a la cuchara
zanahorias cortadas
perejil
mantequilla

Preparación

Se limpia el asado y se dora en mantequilla y aceite, las cebollas picadas se frien en mantequilla, se le agrega el jerez, el caldo, sal, pimienta, y ciruelas sin pepa, y se deja al fuego lento hasta que la carne esté bien tierna, se deja enfriar se corta y se acomoda en una fuente cubriendo con la salsa que se cuele primero se le agrega la crema de leche, se rectifica la sazón. Las papas y zanahorias, se saltan en mantequilla espolvoréandolas con perejil para rodear la fuente después de sancocharlas en agua con sal.

Si la salsa queda muy suelta se liga con un poco de harina o maicena.

ASADO CON NUECES

Ingredientes

1 1/2 kl de asado pejerrey
2 cucharadas de aceite
1/4 kl cebollas
1 pimienta
1/2 kl tomates
1 cucharadita de azúcar
1 vaso de vino blanco seco
2 cucharadas de hongos
1 cucharada de harina
1/2 taza de nueces molidas
1 cucharada de mantequilla
sal, pimienta
papas, zanahorias, vainitas o petit pois saltados en mantequilla
perejil picado

Preparación

Se dora la carne en aceite y mantequilla. Los tomates se pelan sacándoles la semilla y se pican igualmente que el pimienta y cebollas, se incorpora bien. El asado se hace hervir 1 hora en un poco de agua con sal y se mezcla con el aderezo tapando bien la cacerola y dejando hervir hasta que la carne esté bien tierna, el vino se reduce en una cacerolita y se le agrega junto con los hongos bien picados, y el azúcar. Se cuele la salsa, una vez que ya esta en su punto agregándole la harina disuelta en agua y las nueces molidas. Se corta el asado, se acomoda en la fuente, cubriendo con la salsa, rodeando la fuente con las papitas a la cuchara zanahoria y vainitas, saltadas en mantequilla, después de sancochadas y con perejil picado.