

ASADO REDONDO 'A LA GRANJERA' (Filet Fermiere)

Ingredientes

1 asado redondo pejerrey de 1 3/4 k. ó 2 asados para  
hacer este peso  
ramas de perejil, 1 rama de poleo  
2 tarros de leche evaporada  
mantequilla  
1 caja de champignons (TK)  
1/4 aceite  
harina  
sal, pimienta

Preparación

Se coloca la carne en un recipiente hondo y se cubre con la leche, dejándole así hasta el día siguiente en la refrigeradora. Al momento de utilizarla se escurre, se seca, se sazona con sal y pimienta y se dora en mantequilla con un poco de aceite. Una vez bien dorada la carne, se le pone en una olla <sup>se seta</sup> y se le echa la leche de la infusión, junto con las hierbas, dejando hervir a fuego lento, hasta que la carne quede blanda.

Guarnición

2 kilos de papas  
2 kilos de zanahorias grandes  
mantequilla  
aceite, sal.

Las papas se tallan a la cucharita, se cuecen en agua con sal, deben de quedar algo duras) se escurren, se envuelven en harina y luego se doran en aceite caliente.

Las zanahorias también se tallan a la cucharita se cuecen en agua con sal y una cucharadita de azúcar, ya cocidas se arroja el agua, se pone un trozo de mantequilla y se sigue cociendo un rato más.

Salsa crema

La carne se parte en rajitas y se conserva al calor. El líquido donde hirvió se cuele y se pasa por la licuadora. Se es-

pese con la harina necesaria y se verifica la sazón. Los champignons se lavan, se escurren, se secan y se laminan, luego se saltan en mantequilla ~~durante 4 minutos~~. La salsa una vez espesada no debe hervir; se calienta en baño maría.

Se colocan las rajitas de carne en forma escalonada en medio de la fuente. Se cubre con la salsa y los champignons encima. Alrededor se colocan las verduras, por grupos, para dar al plato más colorido.