

ASADO REDONDO AL VINO

Ingredientes

1 asado redondo pejerrey
2 cucharadas de harina
1/8 de tocino
ramo compuesto: 1 hoja de laurel, 1 rama de perejil,
1 rama de poleo, 1 rama de apio
2 cucharadas de mantequilla
aceite
1 cebolla mediana
1/2 taza de vino
caldo
sal y pimienta

Preparación

En una sartén se pone la mantequilla con un poco de aceite y se frie el tocino picado, luego se agrega la cebolla igualmente picada, ya doradas estos dos ingredientes se retiran. En esta misma salsa se dora el asado ya sazonado con sal y pimienta. Se dora bien por todos lados y se retira. Se echa entonces a las grasas, el vino, el caldo, las hierbas aromáticas y se vuelve a poner la carne junto con el tocino y la cebolla ya rehogados. Se deja hervir a fuego lento hasta que el asado esté tierno, lo que tardará unas 2 horas m/m. Se corta en rajitas y se acompaña con papas doradas y verduras en mantequilla, que en este caso serán zanahorias a la cucharita y vainitas. La salsa se desgrasa un poco, se cuele y se agrega la harina disuelta en un poco de agua fría. Se deja espesar y se sirve en salsera.

Se va añadiendo la cantidad de caldo suficiente para su cocción.

ASADO "STOFFATTO"

Ingredientes:

lasado redondo de 1 1/2 kilo
2 cebollas medianas cortadas en rodajas
2 zanahorias cortadas en "Juliana"
1 nabo cortado en rodajas
2 dientes de ajo finamente picados
2 hojas de laurel
1 cucharadita de orégano molido
1 taza de aceite
1 taza de vino tinto
2 cucharones de caldo
una pizca de azúcar
1/2 taza de pasas
125 grs. de champignones
sal y pimienta

Preparación:

Se limpia la carne y se sazona con sal y pimienta. Se calienta el aceite y se dora el asado por todos los lados. Se retira y en la misma grasa se hace dorar las cebollas y luego los ajos, enseguida se ponen las zanahorias y el nabo. Una vez incorporado todo, se sazona y se echa el caldo necesario y el vino, laurel y orégano. Se introduce la carne y se tapa y se deja cocer lentamente hasta que la carne está tierna. Si fuera necesario se va agregando más caldo. A media cocción se agregan las pasas y se verifica la sazón. Una vez lista la carne se corta en rodajas y se coloca "escalonada" en la fuente. La salsa se licúa, se calienta de nuevo y se introducen los champignones, previamente saltados en mantequilla durante 3 min. Se cubre la carne y el resto se sirve en Salsera. Se acompaña como desee.