

## ASADO A LA CREMA

### Ingredientes

1 asado redondo Pejerrey  
1/2 taza de vino blanco  
1 cucharadita de extracto de carne  
1 taza de crema de leche  
harina para espesar  
aceite para dorar  
sal y pimienta

### Preparación

Se calienta bien el aceite y se dora la carne por todos lados. Obtenido esto, se echa agua que lo cubra y se hace hervir de 2 1/2 horas a 3 1/2 horas, según el peso de la carne. Si se consume el líquido este se repone para que siga hirviendo en su jugo. Una vez la carne bien suave, se le retira y se cuele el líquido, desprendiendo antes lo adherido en el fondo de la olla. Se vuelve a colocar al fuego y se echa el extracto de carne, el vino y se verifica la sazón. Se deja calentar un rato y se agrega la harina diluída en un poco de agua fría. Una vez el jugo espesado, se echa la crema y ya no debe hervir. Se parte la carne en finas rajadas, se colocan escolanadas en una fuente y se echa un poco de salsa encima y la restante se sirve en salsera. Se acompaña de verduras diversas o bien de papas presentadas en variadas formas. Hoy lo acompañaremos de papas "a la paja" y de arroz blanco.

### Arroz básico:

Para 1/2 kl de arroz se echarán 2 tazas de agua. Se pone en una cacerola un poco de aceite o de manteca, 1/2 cebolla o bien 1 diente de ajo molido, (según como se acostumbre en cada hogar o como más agrade) sal.

### Preparación

Cuando haya dorado un poco la cebolla o el ajo, se echa

el arroz bien lavado y luego el agua caliente indicada. Si el arroz absorbiera mucho se agregará agua fría por encima salpicándola con los dedos a media cocción. Se tapa y se cuece a fuego lento unos 20 minutos, más o menos, hasta que resulte graneado.