

ASADO " A LA CREMA "

Ingredientes:

1 asado pejerrey.
1 lata de champiñones.
1/2 taza de Jerez.
1 cucharadita de extracto de carne.
1/8 de litro de crema de leche.
Harina.
Aceite.
Sal y pimienta.

Preparación:

Se calienta bien el aceite y dora el asado por todos los lados. Se añade agua caliente, sal y pimienta, y deja hervir a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Se retira la carne y agrega a este jugo, el extracto, Jerez, dejándose hervir unos minutos, para agregar la harina diluida en un poco de agua fría; una vez que haya espesado se unen los champiñones en láminas y al final la crema de leche. Se corta la carne en rajas finas y se colocan "a caballo" en una fuente, se cubren con un poco de la salsa y el resto va en salsa. Se acompaña de arroz ó bien papas presentadas en variadas formas.

Asado 2° a la criolla"

Asado "a la Lombarda"

Asado " a la Lorena",

Asado " a la olla".

Asado " a la Romana".

Asado al Jerez "Jockey Club" 1/2

Asado Boliviano.

Asado con alcachofas "a la Suiza".

Asado con ciruelas.

Asado con nueces.

Asado hamburgués mixto.

Asado de res molido. - Asado en ^{s/champ} "a la Lyonnaise"

Asado redondo "a la granjera".

Asado redondo al vino. Asado "stoutatto"

Asado Wellington.

Aspic au paté de foie grass.

Aspic de fromage au jambon.

Aspic de frutas " a la floreal" Aspic de pes/maric

Aspic de pescado. Aspic de pesaado "Riviera"

Aspic de pollo con piñas. - Aspic Tricolor.

Aspic de verduras "Montecarlo".

Bacalao a "la Barones de Alcalá". - B. nogado "a la Catalana"

Bacalao "a la crema". Bacalao "a la Valliselectan"

Bacalao al gratén "a la francesa". B. a la Vizcaina

Balotina de ave. -

Bisque de camarones.

Bocaditos de palmitos y jamón para cocktail

Gosos - Daiquiri de Banana.

Bola de queso con ajonjolí - Camarones en salsa de mostaza - Pate de hígado de pollo / champ. - Mousse cangrejo

Ensalada Tropical - E Exótica - cebolles doradas -