

ASADO A LA LOMBARDA

Ingredientes

1 asado pejerrey
2 dientes de ajos
2 cebollas
1/2 kl de tomates
ramo compuesto (orégano, perejil, laurel)
1 vaso de Vermout
2 cucharadas de hongos
1/4 kl de tocino
6 corazones de alcachofas
2 zanahorias
1 tarro de petit-pois
1 cucharada de salsa de tomates
2 cucharadas de aceite

Preparación

Se dora la carne junto con el tocino, agregándole agua caliente lo suficiente para cubrir, sal, pimienta y el ramito compuesto. Las cebollas picadas se frien en dos cucharadas de aceite, se agrega los tomates (sin cáscara y semilla), luego se agrega 3 tazas de caldo, la salsa de tomates, los corazones de alcachofas cortados, las zanahorias, hongos molidos, la carne cortada y Vermout. Se rectifica la sazón y se deja hervir a fuego lento, hasta que esté a punto, se le agregan los petit-pois. Si la salsa queda un poco suelta se liga con 1 cucharada de harina.

ASADO A LA LORENA

Ingredientes

1 asado redondo 'Pejerrey'
1/4 kl de guindones
1/2 taza de vino blanco seco
3 cucharones o más de caldo
3/4 taza de crema de leche fresca
2 cebolla medianas picadas
1 1/2 kl de papas para tallarlas
1 1/2 kl de zanahorias grandes y tiernas a la cucharita
perejil
mantequilla
aceite
sal, pimienta
unos granos de pimienta dulce

Preparación

Se condimenta el asado con sal y pimienta y se dora por todos lados, en mantequilla y aceite bien calientes. Se pican las cebollas y se doran aparte en mantequilla, luego se incorporan a la carne; se agrega el vino, el caldo, pimienta dulce y los guindones sin su pepa. Se tapa y se deja cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Se le da vuelta de cuando en cuando. Se retira y después de cortarla en finas rajadas, se aparta al calor.

La salsa se pasa por la licuadora, se vuelve al fuego y se le agrega la crema. Se calienta, sin que llegue a hervir y se rectifica la sazón. Mientras tanto se habrá colocado la carne, escalonada, en una fuente adecuada, se le rocía de un poco de salsa y la restante se presenta en salsera.

Las papas se pelan y se tallan como 'huevitos', se cuecen 'a la inglesa', es decir casi al vapor, (se demostrarán ambas cosas). Las zanahorias se harán a la cucharita y se cocerán luego 'a la francesa' con un poco de azúcar y mantequilla.

A un lado de la fuente se colocarán éstas y al otro lado las papas, espolvoreadas de perejil finamente picado. Si la salsa resultara algo rala se ligará con un poco de harina.