

"BOEUF A LA LYONNAISE"

Ingredientes:

1 asado pejerrey de 1 1/2 K.
Aceite y mantequilla .
3 cebollas medianas cortadas en 4.
3/4 taza de vino tinto.
1 cucharadita de mostaza preparada.
1 cubito Maggi.
2 ó más fuzas de agua caliente.
1/4 K/ de champignones ó 1 latita.
1 cucharadita de azúcar.
Sal y pimienta.
1 L/2 K. de papas.
6 alcachofas grandes.
1/2 K. de arverjitas.

Preparación:

Se calienta 2 cucharadas de aceite y mantequilla y dora bien la carne, para añadirle las cebollas, el vino y el agua (un poco) donde se ha disuelto la mostaza, el azúcar y el cubito, dejando cocer a fuego lento e incorporando la cantidad de agua caliente suficiente.
Ya cocido el asado se retira y liga la salsa con un poco de harina disuelta en agua fría y unen los champignones saltados en mantequilla.
La carne se corta en rajas finas y se acomodan en una fuente, echando algo de salsa encima, a la lado se colocan papitas "a la paja" y al otro los fondos de alcachofas rellenos con las arverjitas cácidas "a la francesa".

BUDIN DE ALCACHOFAS

Ingredientes

10 alcachofas
50 grs de queso parmesano
100 grs de requesón
3 dientes de ajos
4 rebanadas de pan de molde remojadas en leche
10 hongos grandes remojados en agua
5 huevos
1/2 cucharadita de orégano molido
sal, pimienta
pan rallado
1/2 taza de aceite

Preparación

Se sancochan las alcachofas, se saca la comida de las hojas y se licuan juntamente con 4 corazones, los ajos se frien en la media taza de aceite y se le agrega el pan pasado por el colador, las alcachofas, el requesón y se deja sobre el fuego para que seque un poco (esto se hace sin dejar de mover) se le unen el queso rallado, el resto de los corazones de las alcachofas cortadas en trozos, unas tres cucharadas de pan rallado, los hongos, orégano, se rectifica la sazón con sal, pimienta, nuez moscada, aji-nomoto y al último los huevos batidos por separado. Se engrasa un molde, se cubre con pan rallado se vacía la preparación, se espolvorea con pan rallado y se lleva al horno en baño maría por 50 minutos más o menos.