

## CARNE MECHADA A LA PAISANA

### Ingredientes

2 kilos de asado  
200 grs de tocino  
ramo compuesto (perejil, orégano, laurel)  
1/2 kilo de cebollitas de sarta  
1 cucharadita de ajo molido  
jugo de limón  
sal, pimienta  
1 lata de champignones  
4 zanahorias cortadas  
1 taza de cebollas picadas  
1 vaso de vino blanco  
1/2 cucharadita de azúcar  
4 cucharadas de mantequilla  
canela  
6 alcachofas (fondos)

### Preparación

La carne se mecha con el tocino, se condimenta con sal, pimienta, ajo y jugo de limón, se deja en un recipiente por toda la noche, junto con la cebolla picada. En una olla se calienta la mantequilla y se dora el trozo de carne junto con la cebolla y el tocino que sobró agregándole agua caliente lo suficiente para cubrir y dejar hervir 1 hora más o menos. Luego colar el caldo agregarle 1 pastilla de maggi, el vino, ramito compuesto, las cebollitas ya peladas, las zanahorias, canela, tapar bien la olla y dejar hervir en fuego lento, agregarle los champignones y alcachofas y 2 cucharadas de harina disueltas en agua para espesar la salsa.

Cortar la carne muy fina y presentar con todas las verduras y con puré de zapallitos italianos.

6 zapallitos tiernos  
1/2 taza de aceite  
1 cucharadita de ajos  
2 cucharadas de queso parmesano  
pimienta, sal

Se pelan los zapallitos y se cortan muy fino. Se frien los ajos en el aceite agregándole los zapallitos dejándolos cocinar en su jugo, si es necesario se le agrega un poco de leche, luego se sazona con sal, pimienta y el queso parmesano.