

ESCALOPPE DE VEAU MIGNON

Ingredientes

Filetes de ternera (1 por persona)
mantequilla
cebollas enteras
1 hoja de laurel
2 ramas de perejil
1 rama de tomillo
1 zanahoria cortada en redondelas
sal, pimienta blanca
harina para espesar
1/2 litro de crema líquida

Preparación

Cortar los filetes del tamaño de la mitad de la mano y no demasiado delgados. Calentar la mantequilla y hacerle tomar color. Enseguida acomódarlos en el fondo de una cacerola y cubrirlos de agua; agregar 2 ó 3 cebollas enteras (éstas son cantidades para 8 ó 10 personas) el laurel, el perejil, el tomillo o en su defecto una ramita de poleo fresco, la zanahoria cortada en redondelas, sal y pimienta. Tapar la cacerola y dejar hervir más o menos dos horas. En el momento de servir, retirar los filetes y colocarlos en corona en una fuente. Pasar la salsa por el "chino", volverla a poner en la cacerola y cuando esté bien caliente agregarle un poquito de harina diluida, hacer espesar, retirarla y echarle la crema fresca. Echar un poco de esta salsa sobre la carne y el resto servirlo en salsa.

Este plato puede acompañarse indiferentemente, ya sea con puré de papas, petit-pois, vainitas, o puntas de espárragos; lo cual se pondrá en el centro de la fuente.

ESCALOPINES A LA VALDOSTANA CON ARROZ PILAFF

Ingredientes

1 kl de carne de ternera (cadera)
200 grs de queso mantecoso en tajadas
120 grs de jamón
sal y pimienta
huevos
nuez moscada
queso parmesano
harina
600 grs de arroz
1 tarrito de crema
leche
2 tazas de salsa blanca mediana
200 grs de mantequilla

Preparación

Se cortan los filetes de 150 grs por persona que se adelgazan bien fino fino con el martillo de carne. Se sazona cada filete con sal y pimienta y en cada filete trozo de queso y encima una lonja de jamón cubriendo con el de carne, debe quedar como un sandwich que se pasa por huevo y leche pasándolo por la harina y friendo en una sartén que tenga mantequilla y un poco de aceite hasta que queden bien dorados. Aparte se prepara un arroz blanco solo con mantequilla y un trozo de cebolla. Se mezcla con la crema y parmesano, una vez que ya esté graneado. En una fuente refractaria bien enmantecuada se espolvorea con parmesano se pone una capa de salsa blanca bien condimentada, encima una capa de arroz, encima los escalopines, uno junto al otro cubriendo con el resto del arroz, y al final la salsa blanca, trocitos de mantequilla y el resto del parmesano, llevando al horno de 400 F por 10 minutos o hasta que gratine.