

ARROLLADITOS DE CARNE

Ingredientes

1 kilo de carne de bisteck
12 salchichas de Viena
1/2 taza de pan remojado en leche
3 huevos duros picados
1/2 taza de pasas
1/4 kilo de tocino cortado y frito
1 cucharada de queso parmesano
perejil
1 taza de cebollas picadas
1 cucharadita de ajos molidos
1 tarrito de salsa de tomates
2 tomates pelados
1 copa de vino
1/4 cucharadita de azúcar
1 zanahoria rallada
1 cucharada de perejil
Bouquet garni

Preparación

Se cortan los bisteck y se sazonan con sal, pimienta y se rellenan con lo siguiente:
Se frien en la grasa que soltó el tocino, dos cucharadas de cebolla y se mezcla con el pan, tocino, salchichas, queso, perejil, huevos picados, pasas. Se rectifica la sazón, se procede a rellenar los lomitos, se amarran, se pasan por harina y se frien. Con el resto de la cebolla, los ajos, tomates cortados sin piel y semilla, la zanahoria rallada se prepara un aderezo, al que se le agrega los arrolladitos, el vino, 1 cucharón de caldo y se dejan hervir junto con el bouquet garni. Si la salsa resulta muy aguada se le agrega 1 cucharada de harina disuelta en un poco de agua.

Puré de Zapallitos Italianos

6 zapallitos italianos
100 grs de queso parmesano
1/2 taza de aceite
1 cucharadita de ajos
1 taza de cebollas picadas
1 ramita de culantro y perejil

1/2 taza de pan remojado en leche y pasado por el colador

un poco de leche evaporada
1 cucharada de ají fresco molido

Preparación

Se frien la cebolla, ajos, ají en el aceite y se le agrega los zapallitos pelados y finamente cortados, la leche, sal, pimienta cuando están ya cocidos, la miga de pan y queso rallado, se rectifica la sazón (este puré sirve para acompañar carnes).