



corte del filete de contra

2 huevos batidos

sartén

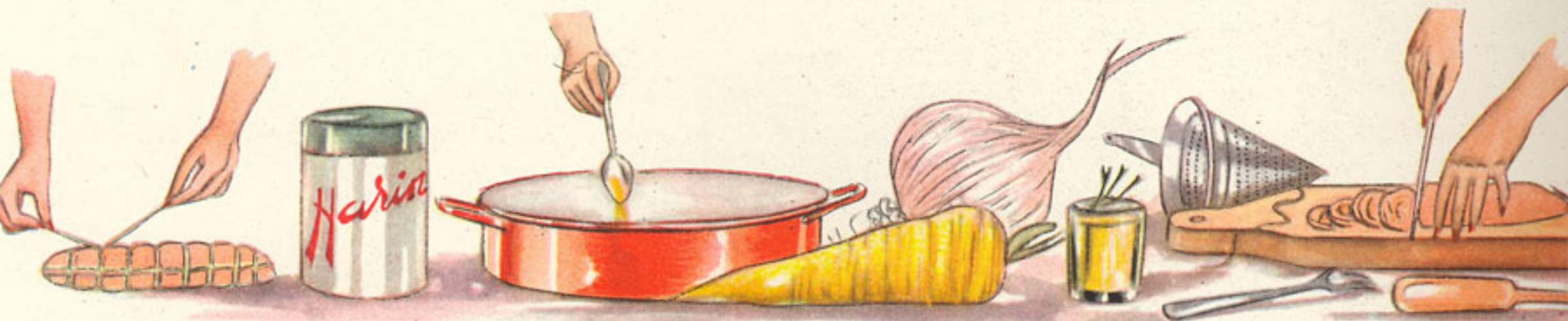
aceite

sal

pimienta molida

colocación de la tortilla

enrollado



atado del rollo

harina

cazuela

aceite

zanahoria

cebolla

vino blanco

corte del rollo

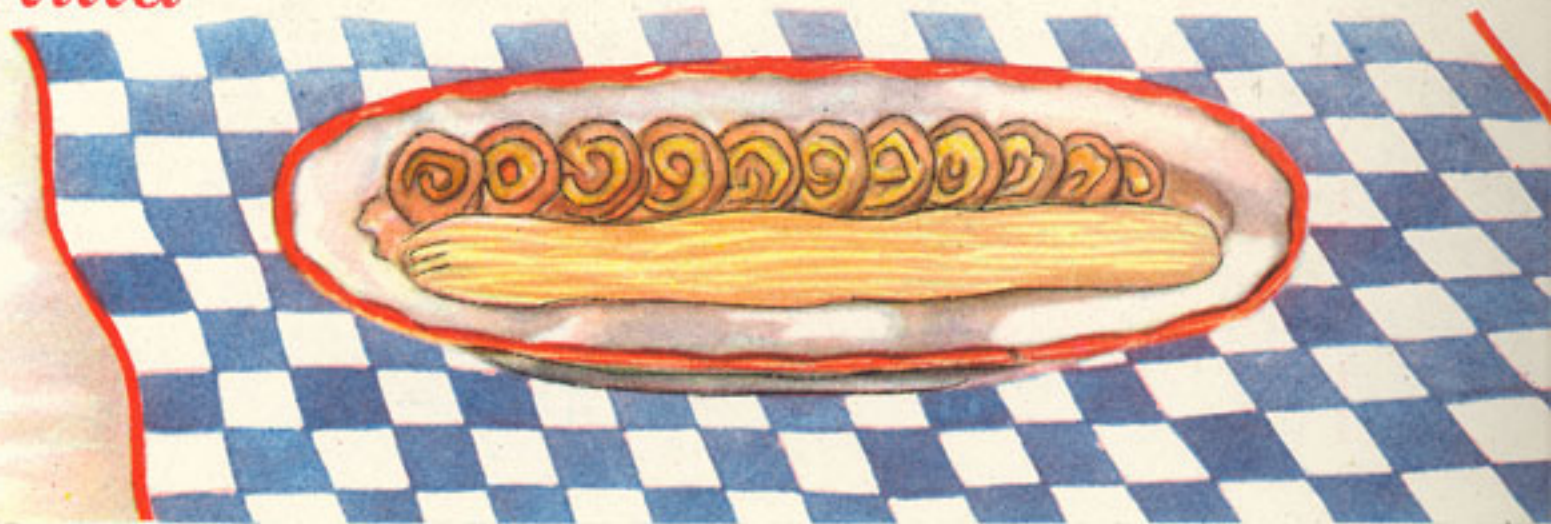
pasapure

Carne asada con tortilla (a la alemana)

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



CARNE ASADA CON TORTILLA

(a la alemana)

RECETA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

- CARNE.—** Con un cuchillo abriremos en 2 hojas un filete de contra de unos 350 gramos, dejándolo como un libro abierto y sin cortarlo del todo, y a continuación le quitaremos los gordos de los bordes.
- HUEVOS. - PAN RALLADO.—** Batiremos en un plato 2 huevos con dos cucharadas de pan rallado, y pasaremos todo a una sartén con un poquitín de aceite para hacer una tortilla aplastada, que freiremos por ambos lados.
- SAL. - PIMIENTA MOLIDA.—** Después de espolvorear la carne con un poco de sal y una pizca de pimienta molida, colocaremos la tortilla encima (vea el gráfico) y enrollaremos ambas como el brazo gitano.
- LIZ. - HARINA.—** Luego, ataremos el rollo con una liz delgada y lo pasaremos ligeramente por harina.
- CAZUELA. - ACEITE.—** En una cazuela echaremos 3 cucharadas de aceite, una zanahoria pequeña, media cebolla cortada en trozos grandes y los recortes de los gordos de la carne. Pasaremos el rollo a esta cazuela, la taparemos y arrimaremos al fuego durante una hora aproximadamente, sin olvidarnos de dar de vez en cuando una vuelta al rollo. Cuando la carne esté casi hecha, la rociaremos con medio vasito de vino blanco.
- ROLLO. - VINO BLANCO.**
- CORTE. —** Después de hecha, la sacaremos a una tabla, le quitaremos la liz y cortaremos el rollo en ruedas.
- PRESENTACION. - JUGO.—** Por un pasapuré o chino pasaremos el jugo en que se ha hecho la carne a una fuente y colocaremos a lo largo las ruedas apoyadas unas sobre otras, como indica el dibujo. Al costado pondremos puré de patatas, por encima del cual pasaremos suavemente las púas de un tenedor para rizarlo como adorno.
- PURE.** Lo serviremos en caliente.