

# CARNE DE VACA

## ARROLLADITOS

10 tajadas posta negra	2 cebollas	1 kilo papas
6 zanahorias	1 cucharada harina	1 taza leche
¼ kilo tocino	¼ libra mantequilla	salsa Perrins.
	½ hoja laurel	

Se le ponen sal y pimienta a la carne. Se cortan la cebolla, la zanahoria y el tocino en rebanadas muy delgadas, a las que también se agregarán pimienta y perejil picado. Se pone un poco de esta mezcla en cada tajada de carne, se enrolla, se amarra separadamente y se dora con la mitad de la mantequilla.

Se saca la carne, y en la salsa que queda se dora una cucharada de harina, se le agregan una cucharada de caldo, el resto de la mantequilla, unas gotas de salsa Perrins y ½ hoja de laurel. Cuando esté todo ligado, se vuelven a echar dentro los arrollados y se dejan hervir un rato a fuego lento.

Para servirlos se saca la hoja de laurel, se les quita la amarra y se colocan al centro de una fuente rodeada de puré de papas. Se bañan completamente con su propia salsa.

## BEEFSTEAKS A CABALLO

beefsteaks	mantequilla	huevos
sal y pimienta		fondo de ternera.

Se sazonan los beefsteaks con sal y pimienta, y se saltean en una sartén con mantequilla.

Se fríen huevos en mantequilla y se cubre cada beefsteak con un huevo. Se rodea de un cordón de fondo de ternera.

## BEEFSTEAK CRIOLLO

1 kilo filete de vaca en trozos de 3 a 4 cms. de espesor	1 taza salsa de tomates Heinz	cebolla en rebanadas limón en rebanadas mantequilla.
--	-------------------------------	--

Se calienta bien una sartén con mantequilla.

Se saltea un poco la carne por ambos lados para que se le forme una ligera corteza que le haga retener el jugo durante el cocimiento.

En seguida se coloca en una asadera. Se sazona.

Se cubre toda la carne con rodajas de cebolla. Estas se tapan por completo con las de limón, y todo se riega abundantemente con la salsa de tomates. Se les esparcen encima pedacitos de mantequilla.

Se pone en un horno moderado por más o menos una hora. La salsa deberá resultar muy suave y cremosa. Hay que vigilar la fuente durante el cocimiento para que en ningún momento se reseque.

**BEEFSTEAKS ENDIABLADOS**

½ kilo filete	2 cucharadas harina	¼ cucharadita paprika
2 cucharadas mantequilla	1 cucharada vinagre	1 » mostaza
2 » cebolla en rebanadas	1 » harina	unas gotas salsa de ají
	1 cucharadita sal	2 tazas agua.
	½ » pimienta	

Se derrite la mantequilla y se fríe en ella la cebolla hasta que esté bien dorada, entonces se retira la cebolla.

Se cortan cuatro beefsteaks del trozo de carne y se saltean en la misma mantequilla de las cebollas.

Cuando la carne esté bien dorada se retira también de la cacerola. A la mantequilla que ha quedado se le mezclan todos los aliños y la harina. En seguida se le agrega gradualmente el agua.

Se vuelven a echar los beefsteaks a la cacerola y se ponen a cocer sobre fuego muy lento, por una hora más o menos.

La carne estará entonces muy tierna.

Se sirven los beefsteaks arreglados sobre una fuente extendida y regados con su propia salsa.

Se acompañan de una legumbre de estación.

**BEEFSTEAK HAMBURGUES**

450 gramos filete de vaca picado fino	80 gramos mantequilla	1 cucharadita azúcar
1 huevo	6 cucharadas cebolla picada fina	sal, pimienta y nuez moscada.
	1 cucharada harina	

Se pica la carne muy fina, se le mezclan dos cucharadas de cebolla picada fina también y dorada en mantequilla. Se sazona bien. En seguida se echa la carne en un tiesto con el huevo batido ligeramente.

Después se divide la carne en cuatro partes iguales y se forma con cada porción un beefsteak. Se revolcarán sobre una tabla con harina.

El resto de la mantequilla se calienta en una sartén y se doran bien en ella cuatro cucharadas de cebolla espolvoreada con azúcar. Cuando esté a punto se saca de la sartén y se guarda al calor.

Se fríen los beefsteaks en la misma sartén con la mantequilla que ha quedado de la cebolla.

Se arreglan en la fuente en que se han de servir, y sobre cada beefsteak se pone una cuarta parte de cebolla frita.

Hay numerosas variantes de este mismo plato para adaptarlo mejor a los distintos paladares.

Si no se desea el gusto demasiado fuerte de la cebolla, se puede substituir la cebolla picada dentro del beefsteak por una cucharada de jugo de cebolla. Para la cebolla frita, ésta se cortará en rebanadas atravesadas de la cebolla, las que se revolcarán en harina y se freirán en manteca muy caliente.

Deberán quedar en forma de grandes anillos, los que saliendo de la fritura deben colocarse sobre un papel y al horno para que destilen el exceso de grasa y queden crujidores.

Para servirlos se arreglará la cebolla en pirámide al centro de la fuente y se rodeará de los beefsteaks.

Hay quienes le ponen el equivalente de una cuarta parte de la carne de miga de pan remojada en leche o caldo, bien estrujada en seguida, y mezclada

con la carne y el resto de los ingredientes. A nuestro juicio esto es más cundidor pero menos fino.

### BIFES A LA PIAMONTESA

¼ kilo lomo	½ cucharadita harina	cortezas de tocino
3 cucharadas mantequilla	1 copa vino blanco	pasas
1 cucharada aceite		sal y pimienta.

Se corta el lomo en rebanadas, se cubren con cortezas de tocino y se amarran con hilo.

Se ponen en una sartén el aceite y la mantequilla y se echan los pedazos dejándolos freír a fuego lento durante unos 5 minutos por cada lado. Se les quitan las amarras y el tocino. Se sazona con sal y pimienta.

Luego se les espolvorea harina y se cuecen por unos minutos; entonces se les añaden el vino y las pasas deshuesadas y se sigue hirviendo por un rato más.

Se sirve muy caliente y rodeado de papas fritas.

### BITKIS

600 gramos carne de vaca	90 gramos miga de pan	remojada
200 » mantequilla		leche.

#### PARA LA FRITURA:

3 cucharadas de aceite	30 gramos mantequilla	sal y paprika.
------------------------	-----------------------	----------------

#### PARA EL APANADO:

1 cucharada de harina	½ cucharadita aceite	1 huevo
125 gramos miga de pan		sal y pimienta.

Se pica la carne tan fina cuanto se pueda y se divide el picadillo en porciones de 60 gramos. Se forman en costillas, se apanan ligeramente a la inglesa y se fríen en mantequilla.

Se arreglan en una fuente caliente. Se les añade un poco de fondo de ternera a la mantequilla quedada en la sartén, y se bañan los bitkis en esa salsa.

Se acompañan de papas salteadas en mantequilla.

### CÔTE DE BOEUF

1 côte de boeuf	2 litros fondo de carne	ramo de olores
4 cucharadas mantequilla	verduras	1 ramo de apio
1 copa vino Madera	zanahorias	6 tomates triturados
1 » aguardiente	cebollitas	empanaditas de foie gras
½ litro vino Madera	sal y pimienta	bacon.
	1 diente ajo	

Se recorta y amarrá bien un «côte de boeuf» (un trozo grande de carne de buey con su hueso y que tiene de un lado lomo y del otro filete). Se pone al horno en una asadera con mantequilla y se hace dorar un poco. En seguida se riega con una copa de Madera y de buen aguardiente mezclados y se arde. Cuando la llama se apague se le echan encima ½ litro de buen vino Madera y dos litros de fondo de carne oscuro.

Separadamente se doran al horno en mantequilla las legumbres que acompañarán y se colocan alrededor de la carne con un picadillo de zanahoria y cebollitas doradas también en mantequilla.

Se sazonan con sal, pimienta y un diente de ajo, un ramo de olores, un ramo de apio también blanqueado y seis tomates triturados.

Se cuece esto al horno durante tres horas y entonces se cambia de cacerola. El jugo que ha quedado se cuele por un linón, se reduce y cuando esté ya aceitoso se vierte sobre la carne nuevamente y se vuelve a poner al horno. Hay que cuidar de regarlo constantemente para que el exterior quede brillante como un espejo.

Se presenta la carne sobre una fuente larga y en las dos extremidades se colocan unas empanaditas de foie gras.

Doce ramos de apio blanqueado y dorado se envuelven en unas rebanadas de bacon y esto se revuelca en el jugo del cocimiento y se deja «etuver» por 20 minutos.

Se sirve acompañado de una fuente con pequeñas papas hechas a la Maître d'Hôtel.

### ENTRECÔTE A L'ESPAGNOLE

filete  
aceite

tomates  
berenjenas

cebolla  
perejil picado fino.

Se adoba el filete en aceite por una hora. Se saltea. Se arregla en la fuente rodeada de tomates asados, berenjenas cortadas en dados y fritas en aceite.

Se cubre el filete con anillo de cebolla frita al aceite.

Se termina espolvoreándole encima un poco de perejil picado fino.

### ENTRECÔTE EN SU JUGO

Se hace derretir  $\frac{1}{2}$  cucharada de mantequilla en una cacerola. Se pone allí la «entrecôte» y se saltea a fuego vivo.

Se le agregan  $\frac{1}{2}$  copa de agua o de caldo, sal y pimienta, un ramo de olores y una copa de aguardiente, y se le deja cocer sobre fuego muy lento.

### ENTRECÔTES A LA LYONNAISE

4 filetes individuales	fina	2 cucharadas fondo de ternera
2 cucharadas mantequilla	1 cucharada vinagre	nera
100 gramos cebolla picada	$6\frac{1}{2}$ cucharadas vino blanco	perejil picado muy fino.

Se saltean los filetes en una sartén con mantequilla, y cuando estén asados a punto, se retiran.

Entretanto se cuecen en mantequilla 100 gramos de cebolla picada fina. Se continúa su cocimiento hasta dorarla bien en la misma sartén en que se ha asado la carne. Para terminar se le echan una cucharada de vinagre y un decilitro de vino blanco. Se le agrega un poco de fondo de ternera y se reduce hasta dejar dos tercios de la salsa.

Se sirven los filetes cubiertos con la salsa y espolvoreados encima con un poco de perejil picado muy fino.

### ENTRECÔTES MINUTE

Son tajadas de filete de vaca de más o menos unos 16 centímetros de largo y unos 6 centímetros de ancho y de  $1\frac{1}{4}$  de alto.

Estos se golpean mucho con el mazo de madera, lo que los hace bajar a menos de 1 cm. de alto y, naturalmente, extenderse en ancho y largo.

Se asan a la parrilla, si es posible, o si no, en la sartén. Siendo tan delgada la carne, es el beefsteak más rápido de hacer y resulta muy sabroso.

Se acompaña en general de papas fritas y una legumbre.

### ENTRECÔTES A LA TYROLIENNE

filetes  
puré de tomates

cebolla picada

perejil picado  
salsa demi-glace.

Se asan los filetes a la parrilla.

Se cubre el fondo de la fuente con puré de tomates. Sobre esto se colocan los filetes que se cubrirán con un picadillo de cebolla frita y muy dorada en mantequilla.

Se termina espolvoreándoles perejil picado muy fino y se rodea la fuente de un cordón de salsa demi-glace.

### ENTRECÔTES VERT-PRÉ

filetes

berros  
papas paja

mantequilla de anchoas.

Se asan los filetes a la parrilla.

Se rodean de papas paja y de berros.

Se acompañan de mantequilla de anchoas.

### ESTOFADO

1 kiló carne  
½ taza salsa de tomates  
2 tomates  
pimienta  
ajos

comino molido  
2 cebollas partidas en trozos grandes  
2 zanahorias partidas

2 cucharadas almendras peladas  
1 cucharada pasas  
1 vaso vino dulce superior  
sal.

Se corta la carne en pedazos pequeños. Después se echan en una cacerola con un poco de salsa de tomates y tomates trozados, pimienta, ajo, comino molido, cebollas partidas en trozos grandes, zanahorias partidas, almendras peladas, pasas, sal y un vaso de vino dulce superior.

Se cocina a fuego lento lo menos por 3 horas.

### FILETES CHASSEUR

6 beefsteaks cortados redondos  
50 gramos mantequilla  
75 » callampas  
2 cucharadas aceite  
20 gramos mantequilla  
2 chalotes medianos

10 gramos harina  
1½ decilitros jugo de ternera o caldo  
1½ decilitros vino blanco  
1 cucharada salsa concentrada de tomates  
1 cucharadita cerfeuil (pe-

rifollo) y estragón picado fino  
1 pizca perejil picado  
20 gramos glasa de carne con una cucharada de agua caliente  
6 crustones.

Se calientan en una cacerola 2 cucharadas de aceite y 30 gramos de mantequilla hasta que estén humeantes y allí se doran bien las callampas. En seguida se le vacia todo el líquido de la cacerola y se le añaden los chalotes, salteando todo junto por un instante, pero teniendo cuidado de que no se que-

me. Se le espolvorea un poco de harina y se pone a cocer en un rincón del fuego, o a la entrada del horno. Debe estar listo al cabo de 4 o 5 minutos. En seguida se le añaden el jugo de ternera o caldo, el tomate y la pimienta. Ya todo mezclado se hace hervir, cuidando de revolverlo todo el tiempo. Después se deja reposar sobre fuego muy lento, mientras se prepara el resto del plato.

Se cortan 6 rebanadas redondas de pan de miga, del mismo tamaño de los filetes, y se fríen hasta que estén doradas. Se guardan al calor hasta que se necesiten.

Como un cuarto de hora antes de servir, se saltean los filetes cortados redondos y amarrados para que conserven su forma.

Si se tiene glasa de carne se pintan los crustones y también los filetes para dejarlos brillantes. Se les quitan los hilos con que estaban atados, se coloca un filete sobre cada crustón, y se arreglan alrededor de la fuente en que se van a servir. Se guardan al calor.

En la misma cacerola en que se han salteado, se echa el vino y se disuelve un poco de jugo acaramelado del fondo de la cacerola. Se hace hervir vivamente sin tapanlo hasta reducirlo a 4 o 5 cucharadas. Se le añaden en seguida las callampas y su salsa. Se deja hervir por unos momentos. Se retira del fuego. Se le agregan en la cacerola 20 gramos de mantequilla con estragón y perifollo picado fino.

### FILETES A LA HUASA

Se cubre el fondo de una fuentecita de greda individual con unos frejoles cocidos y bien aliñados. (Frejoles Exquisitos.)

Se riegan con un poco de crema y encima se les coloca un trozo de filete crudo. Se pone a un horno suave para que se ase lentamente.

### FILETES A LA TRIPA

2 cucharadas mantequilla	6 anchoas sin espinas	½ limón, en rebanadas
1 cebolla grande picada fina	½ taza agua caliente	alcaparras
⅛ kilo bacon	2 cucharadas harina	sal y pimienta
1¼ kilos filete cortado en tiritas de 4 cm. de largo	4 chalotes	especias
	4 cucharadas perejil picado fino	¼ kilo queso suizo rallado
	1 ramo olores	2 yemas de huevo.

Se derrite la mantequilla medida generosamente en una cacerola o en la fuente de greda en que se vaya a servir.

Cuando la mantequilla principie a chisporrotear se le echan la cebolla y el bacon picados muy finos. Se le agregan las anchoas bien limpiadas y se revuelve todo con una cuchara de madera hasta que las anchoas hayan desaparecido.

Llegado a este punto se le echa la carne que estará cortada en juliana. Se revuelve bien y se deja cociendo por unos 10 minutos.

Se disuelve perfectamente la harina en un poco de agua y se le agrega al cocimiento, teniendo cuidado de echarle en seguida el agua necesaria para que la carne quede casi cubierta de líquido. Entonces se sazona abundantemente; se le echan los olores y se hierve sobre fuego muy lento por unos cuantos minutos.

Al cabo de ese tiempo se le incorpora el queso y se deja aún diez minutos más al fuego.

Al retirarlos del calor, se le sacan el ramo de olores y el limón, y se liga bien con dos yemas de huevo.

**GALETTES DE CARNE**

filete u otra carne blanda  
de vaca  
mantequilla  
vino Madera

sal y pimienta  
nuez moscada  
harina  
huevo batido

miga de pan rallada y ta-  
mizada  
mantequilla  
cebollas picadas.

Se pica fino el filete u otra carne blanda cruda de vaca, se le agregan la tercera parte de su peso en mantequilla, un poco de vino Madera, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se mezcla todo bien.

Se forman las «galettes» (o beefsteaks planos), ayudándose con un cuchillo mojado en agua. Se revuelven en harina, en seguida en huevo batido, y por fin en miga de pan rallada y tamizada.

Se fríen en la sartén con manteca humeante.

Se acompañan de salsa Bearnesa, o de una salsa compuesta por el jugo de la carne con crema agria o acidulada con limón.

Se cubren las «galettes» con un picadillo de cebollas doradas en mantequilla, y en seguida se riegan con una de las salsas precedentes.

Se acompaña de puré de papas o papas salteadas.

NOTA.

Se hacen las mismas «galettes» con las siguientes combinaciones:

De carne de cordero acompañadas de frejoles.

De carne de cerdo con puré de arvejas o lentejas.

De carne de ave, jamón y mollejas de ternera mezcladas y aliñadas con crema. Se acompañan de salsa Nantua o un puré de callampas.

**GOULASH**

1½ kilos filete  
1 kilo papas  
½ litro caldo

¼ kilo tocino  
¼ » cebollas

100 gramos glasa de carne  
paprika  
sal.

Se corta el tocino en pequeños dados y se echan a derretir en una cacerola. En seguida se les agregan las cebollas cortadas en rebanadas muy delgadas, y se cuece todo junto por unos 5 minutos.

Se corta la carne en pedazos del tamaño de una nuez y se le añade a lo anterior. Se sazona con sal y paprika, y luego se baña todo con el caldo, en el cual se habrá disuelto la glasa de carne. Se deja apenas hervir a fuego muy lento por una hora, momento en que se le echarán las papas cortadas en pequeños dados. Se continúa el hervor reposado, hasta que las papas estén bien cocidas, lo que deberá tardar 20 minutos o más.

Se corrige la sazón, si fuese necesario, pues no conviene salar demasiado al principio, porque es difícil calcular lo que resulte con el conjunto de tocino, caldo y glasa de carne.

Se puede preparar el «goulash» con la misma cantidad de carne, pero dividida por partes iguales en vaca, cordero y cerdo.

También se puede hacer a base de ave únicamente.

**PAUPIETTES BRESEADAS**

¾ kilo filete  
¼ » callampas  
1 taza crema  
150 gramos mantequilla

20 gramos ralladura de pan  
tostado  
1 litro caldo  
2 cebollas grandes picadas finas

2 yemas de huevo crudo  
jugo de limón  
nuez moscada  
sal y pimienta.

Se corta el filete en cuatro tajadas regulares, se aplastan bien con el mazo y se sazonan con sal y pimienta.

Se pelan las callampas y se cuecen en mantequilla con jugo de limón. Se pican fino.

Se doran en mantequilla las cebollas y se les echa una parte de la ralladura de pan. Se sazonan al gusto con sal, pimienta y nuez moscada. Se le agregan las callampas picadas, y se mezcla y liga todo con las yemas de huevo.

Se cubren las tajadas de carne con este relleno; en seguida se enrollan (paupiettes) y se atan con un hilo.

Se ponen los rollos en una cacerola con el resto de la mantequilla y se cuecen así por una media hora.

Entonces se les echa el caldo, se cubre la cacerola y se deja reposadamente durante tres cuartos de hora.

Se sacan las «paupiettes», se les quitan los hilos y se arreglan en una fuente que se guardará al calor.

Entretanto se le echan la crema y el resto de la ralladura del pan a la salsa, y se le deja apenas hirviendo muy reposadamente hasta que ésta adquiriera la consistencia necesaria, y entonces se vierte sobre las «paupiettes», con lo que quedan listas para ser servidas.

Se acompañan de arroz con cepas, de puré de papas, u otra cosa.

## RAGOUT

200 gramos punta de gan- so o paleta	80 gramos cebolla	1½ tazas «fondo» o caldo oscuro
170 gramos tocino flaco «car- ne salada»	70 » zanahorias	1 ramo olores
1 onza mantequilla	1 ajo	170 gramos champignons o callampas
	20 gramos harina	170 gramos cebollitas.
	1½ tazas vino tinto	

Se corta la carne en trozos de más o menos 100 gramos cada uno.

Se corta en pequeños dados el tocino y se blanquean. Se saltean en mantequilla o grasa y luego se retiran de la cacerola.

En la misma mantequilla se saltean la carne bien sazonada con sal y pimienta, el ajo molido y las zanahorias y cebollas partidas en cuatro.

En seguida se le agrega la harina y se revuelve hasta que también esté bien dorada.

En este estado, se le echan el vino tinto, el caldo oscuro y el ramo de olores. Se hace hervir y luego se pone al horno por lo menos por unas tres horas para que el cocimiento y reducción se hagan reposadamente.

Antes de servir se destila toda la preparación sobre un cedazo. Se eligen los trozos de carne y el tocino que limpiados se echan a otra cacerola donde se les agregarán las cebollitas y champignons salteados en mantequilla.

El resto del cocimiento se pasará por el tamiz y la salsa que resulta se desgrasa bien y se vierte sobre la carne con legumbres.

Se deja hervir apenas sobre fuego muy lento por otros 35 minutos, al cabo de lo cual estará listo para ser servido en una fuente suficientemente honda para que pueda contener toda la salsa.

## RUMPSTEAK AL ARROZ

800 gramos filete-rumpsteak cortado en tajadas de	2 cm. cada una	sal y pimienta
	300 gramos arroz	perejil picado.
	150 » mantequilla	

Se tiene listo el arroz graneado.

Se derriten 20 gramos de mantequilla en la sartén. Cuando esté bien caliente se le echarán las tajadas de carne. Se cuece 6 minutos de cada lado. Se sazona al momento de terminar el cocimiento.

Se saltea el arroz un instante en una cacerola con 110 gramos de mantequilla, cuidando de que no se dore.

El resto de la mantequilla mezclada con el perejil picado, se derrite.

Se arreglan los filetes sobre una fuente caliente y se riegan encima con esta mantequilla.

Se acompaña con el arroz, en fuente aparte.

## RUMPSTEAK O CHATEAUBRIAND

Este es un trozo de carne especial para asarlo a la parrilla, pero generalmente se hace con un pedazo de filete de más o menos  $3\frac{1}{2}$  centímetros de alto y que pese 350 gramos cada uno (porción para dos personas). Este se unta bien en mantequilla derretida y se coloca a la parrilla, si es posible con fuego por arriba y por abajo, lo que inmediatamente le da una ligera corteza más dura por fuera, que hace que la carne conserve todo su jugo. Cuando se haya obtenido esto hay que disminuir la fuerza del calor para que la carne no se arrebaté. Cuando esté en la mitad del cocimiento, ya sea para dejarlo «saignant» o bien cocido, se le echa sal.

Estos beefsteaks se mandan enteros a la mesa para que sean cortados en las proporciones que se quieran y que la carne conserve todo su jugo hasta el último momento.

Se decora la fuente con papas soufflés o Château.

Se acompaña con una salsa de salsa Bearnesa.

## SAUTÉ A LA CREMA

1 kilo filete u otra carne  
2 cucharadas mantequilla

1 copa vino Madera

2 cucharadas crema  
sal y pimienta.

Se corta el filete u otra carne blanda en trozos de 3 a 4 cm. de tamaño.

Se saltean en mantequilla y luego se retiran y guardan al calor.

A la mantequilla se le echa vino Madera. Se le agrega la crema y se reduce a fuego lento.

Cuando la salsa esté a punto se vuelve a poner en ella la carne y se liga todo con un poco de mantequilla.

## SAUTÉ A LA STROGONOFF

1 kilo filete de buey  
2 cucharadas mantequilla  
6 » cebolla picada

1 copa vino blanco  
 $\frac{1}{2}$  taza crema  
 $\frac{1}{2}$  » fondo de ternera o caldo

papas  
sal  
paprika.

Se corta el filete en escalopas muy delgadas y se sazona con sal y paprika.

Se dora la cebolla picada en una sartén con mantequilla. Luego se le agregan las escalopas, y cuando estén bien cocidas se retiran y se guardan al calor.

Al fondo que queda del cocimiento se le echa vino blanco y en seguida se le añaden mitad caldo o «fondo» de ternera y mitad crema y se reduce. Se termina la salsa, colándola y ligándola con mantequilla.

Se arreglan las escalopas en una fuente extendida y se cubren con la salsa. Se acompaña el guiso de papas salteadas en mantequilla y servidas aparte. También puede presentarse con las papas cortadas en cubitos y formando corona alrededor de la fuente.

### TOURNEDOS (Filetes)

6 filetes	6 crustones	mostaza, Soubise, etc.
2 cucharadas mantequilla	½ taza salsa Diabla, o de	papas Duquesas.

Se cortan los filetes redondos y se saltean en mantequilla. Se fríen rebanadas de pan del mismo tamaño y forma de los filetes. Se coloca un filete sobre cada crustón y se riega de cualquier salsa que se elija; puede ser salsa Diabla, salsa de mostaza, Soubise, etc. Se arreglan en la fuente con papas Duquesas.

### TOURNEDOS A LA BÉARNAISE

6 redondelas de filete	glasa de carne	salsa Bearnesa
6 crustones		papas Château.

Se cortan los filetes en forma redonda de unos 8 centímetros de diámetro y unos 3 centímetros de alto.

Se asan en la forma corriente y se colocan sobre crustones del mismo tamaño.

Alrededor de cada tournedos se hace una corona de salsa Bearnesa, y sobre el tournedos se le echa un poco de glasa de carne.

Se decora la fuente con papas Château, y se acompaña el guiso de una salsera con salsa Bearnesa.

### TOURNEDOS CON CALLAMPAS

tournedos	callampas	crustones
mantequilla		vino Madera.

Se saltean los tournedos en mantequilla. Cuando estén casi cocidos se les echa a la sartén y se sigue el cocimiento todo junto.

Se arreglan los tournedos sobre crustones y se adornan alrededor con las callampas.

Se aliña con un poco de vino Madera y salsa Demi-Glace con lo cual quedará la salsa lista para acompañar a los tournedos.

### TOURNEDOS A LA CHÂTILLON

filetes	espinacas	vino blanco
mantequilla	papas	salsa Demi-Glace.
	glasa de carne	

Se saltean los filetes en mantequilla. Se tienen preparadas unas espinacas con las cuales se harán unos pequeños zócalos del mismo tamaño de la carne. Se coloca cada tournedos sobre cada zócalo, y se rodea de papas pequeñas noisettes, salteadas en glasa de carne.

El fondo del cocimiento se aliña con vino blanco y una salsa Demi-Glace reducida y pasada por tamiz.

**TOURNEDOS CHORON**

filetes  
mantequilla  
crustones  
asientos de alcachofas

arvejas o puntas de espá-  
rragos  
papas Noisettes o papas  
nuevas

salsa Bearnesa con puré de  
tomates  
salsa Demi-Glace con vino  
Madera.

Se saltean los filetes en mantequilla. Se co'oca cada uno sobre un crustón frito también en mantequilla.

Se adorna la fuente con asientos de alcachofas rellenos de arvejas o de puntas de espárragos salteadas en mantequilla, y también papas Noisettes o papas nuevas doradas en mantequilla.

Sobre cada filete se echa una cucharada de salsa Bearnesa sazonada con puré de tomates.

Se acompaña de una salsa Demi-G ace condimentada y reducida con Madera.

**TOURNEDOS RACHEL**

mantequilla  
rebanadas médula pochée

fondos de alcachofas  
sal

perejil picado  
callampas.

Se saltean en mantequilla los tournedos. Se cuecen al vapor unos fondos de alcachofas con un poco de mantequilla en una cacerola tapada.

Después se coloca un tournedos sobre cada asiento de alcachofa y encima una rebanada de médula pochée cocida en agua con sal. Sobre esto se espolvorea una pizca de perejil picado.

Se hace una salsa de callampas en el fondo del mismo cocimiento.

