

BOLITAS DE CARNE EN VINO ✓

Ingredientes

Para dos libras

1½ libras de puerco molido
½ libra de carne molida
1 taza de pan molido
2 huevos batidos
2 cebollas
1 ajíe verde
perejil (bastante)
1¼ cucharada de salsa inglesa
1½ cucharada de salsa de tomate
(botella)
3 ajos
8 clavitos
pimienta, sal al gusto
1 botella de vino Malaga Nacional
1 cajeta de azúcar morena
(16 onzas)

Para tres libras

2 libras de puerco molido
1 libra de carne molida
1½ taza de pan molido
3 huevos batidos
3 cebollas
1½ ajíe verde
perejil (bastante)
1¾ cucharada de salsa inglesa
1¾ cucharada de salsa de tomate
(botella)
5 ajos
12 clavitos de olor
pimienta, sal al gusto
1½ botella de vino Malaga Nacional
1½ cajeta de azúcar morena
(24 onzas)

Procedimiento

Se muele el puerco, la carne con las cebollas, el perejil, el ajo, el ajíe verde, ahora se le agrega la(s) cucharada(s) de salsa de tomate de botellas, la salsa inglesa, la pimienta, sal, los huevos batidos, el pan molido y se amasa bien. Se procede a formar las bolitas (esta parte si la puedes hacer el día anterior, pero no la cocines).

En una paila de buen tamaño se echa 1/3 de la botella de vino con 1 cucharada de sal y 2 cucharadas de azúcar morena y los clavitos de olor y se deja hervir.

.../

Ahora le agregas las bolitas de carne, cuando tengan como 20 minutos de estar hirviendo, puedes revolverlas con mucho cuidado con una cuchara de palo (para que no se desbaraten). El azúcar morena se la sigues echando poco a poco al gusto suyo. Cuando ves que se ha secado bastante el vino, le agregas lo que te quedó en la botella, déja que siga hirviendo, ya casi estas terminando. Apágalo antes de que se te seque, pues las bolitas deben quedar con un poquito de salsa. Adórna-las en la bandeja con perejil.

Nota: Nunca cocines esta receta el día anterior, pues no queda igual.

BISTEC AL HORNO ✓ (puedes hacerlo en sartén también)

Ingredientes

- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de limón
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 lata de sopa de tomate
- 1/3 taza de apio picado
- 1/3 taza de cebolla picada
- 2 libras de carne

Procedimiento

Se le pone sal y pimienta a la carne y se frie un poquito, luego se pone en un molde y se le agregan todos los ingredientes, por último la sopa de tomate. Se lleva al horno por 40 minutos a 350°.