



CUETE DE RES

estilo Chemita

*Acompañar
con puré de papa
y salsa de tomate*

Ingredientes:

- 1 cuete de res aproximadamente de 2 ó 3 kg
- 4 barras de mantequilla de 125 g (dos para el cuete y 2 para la cebolla)
- 3 cucharadas de sal gruesa
- 1 ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 ½ cebolla en rodajas finas
- 4 t leche
- 2 t harina

Espárragos al ajonjolí:

- 15 espárragos naturales
- 2 huevos
- 1 t harina
- 30 g ajonjolí
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto

Preparación cuete:

1. Quite la capa de grasa de la pieza del cuete y corte en rebanadas de 1.5 cm de ancho aproximadamente. Salpimiente al gusto.
2. Suavice la mantequilla. Ponga media cucharadita de mantequilla sobre uno de los lados de cada rebanada de cuete, coloque las rebanadas sobre la parrilla del lado que puso la mantequilla, deje que sellen, después ponga mantequilla sobre el otro lado de cada rebanada que aún no está asada y deje cocinar a término 3/4
3. Rebane la cebolla en aros o medias lunas y deje remojar en la leche por 15 minutos. Después de este tiempo, escurra y páselas por harina con sal y pimienta. En un sartén derrita las 2 barras de mantequilla y fría los aros de cebolla hasta que queden dorados. Colóquelos sobre una servilleta de papel para quitar el exceso de mantequilla.
4. Sirva una rebanada de cuete con la cebolla frita encima.

Preparación espárragos al ajonjolí:

1. Precaliente el horno a 180° C
- 2.- Limpie los espárragos enjuagándolos con mucho cuidado y corte los tallos.
3. Bata los huevos hasta que queden bien mezclados
4. Salpimiente la harina al gusto
5. Pase los espárragos por el huevo, después por la harina y por el ajonjolí
6. Colóquelos en una charola para hornear y meta al horno durante 15 minutos.

8 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!