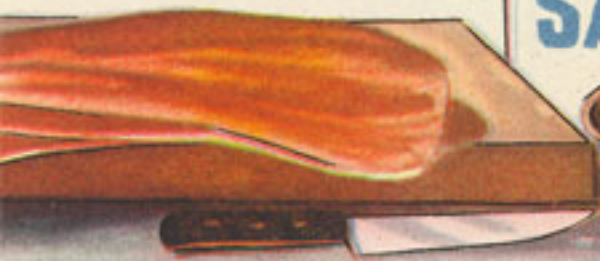


Waly



chuletas



sal



3 cucharadas aceite



50 gramos jamón



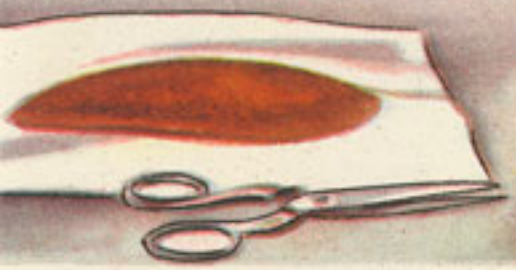
30 gramos mantequilla



100 gramos champiñones



2 cucharadas salsa española



colocación



corde



1

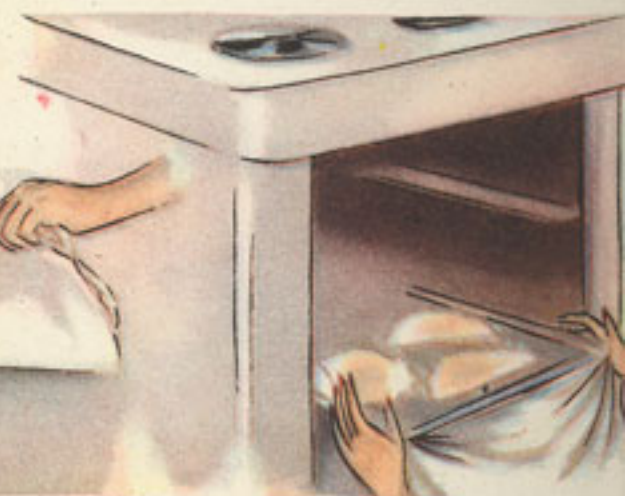


2



3

envoltura de las chuletas y el picado

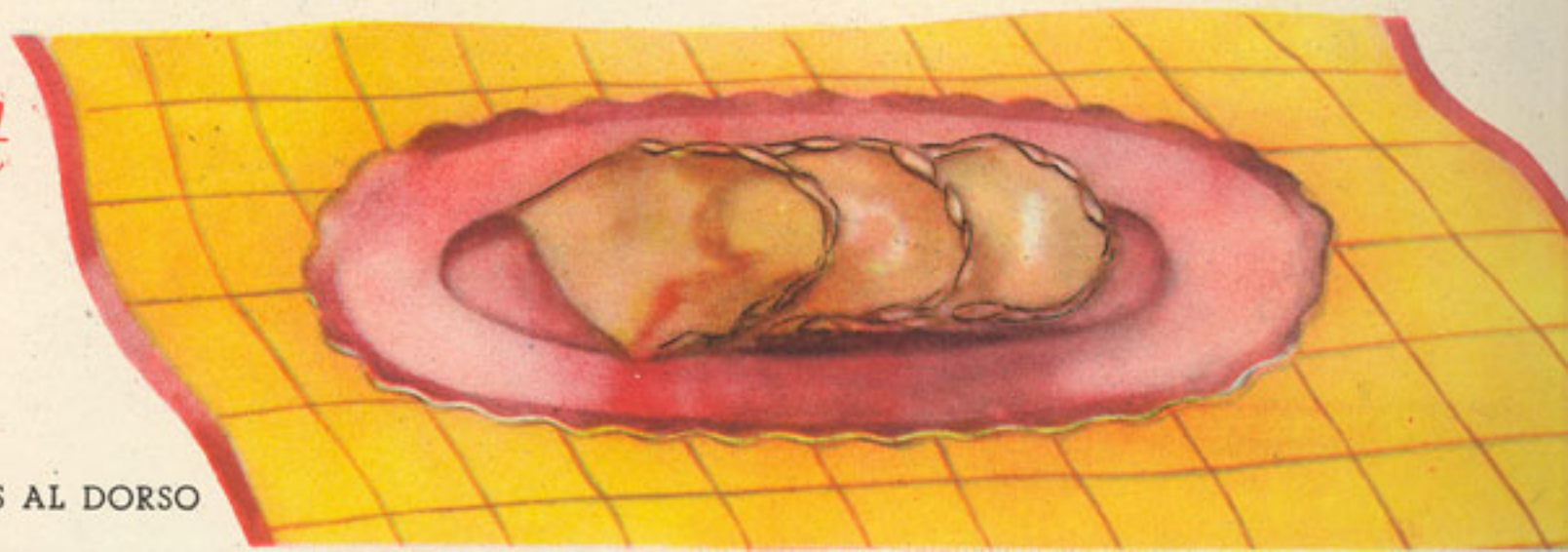


horno

Chuletas a la papillot

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CHULETAS A LA PAPILOT

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.

RECETA

CHULETAS. - SAL. - SARTEN.—Después de echarles un poco de sal, freiremos en 3 cucharadas de aceite 3 chuletas de 200 a 250 gramos cada una. Luego las pasaremos a un plato.

SARTEN. - MANTEQUILLA. - JAMON. - CHAMPIÑONES. SALSA ESPAÑOLA.—En una sartén pondremos al fuego 50 gramos de jamón picado y 30 gramos de mantequilla. Cuando empiece a freirse el jamón, añadiremos 100 gramos de champiñones previamente lavados al chorro y cortados en pedacitos. Pasados unos 5 minutos, agregaremos 2 cucharadas de salsa española y dejaremos transcurrir otros 5 minutos antes de retirar del fuego la sartén.

SALSA ESPAÑOLA.—En una cazuela con 2 huesos de carne y 2 cucharadas de aceite estofaremos, partidos en pedacitos: 1 cebolla, 1 zanahoria, medio puerro y 2 dientes de ajo. Cuando la cebolla esté muy blanda, incorporaremos 1 cucharada de harina a la que, con cuchara de madera, daremos unas vueltas hasta que se dore; agregaremos 1 vaso de vino blanco, 2 de agua o caldo, 2 cucharadas de puré de tomate y dejaremos que se haga despacio antes de pasar todo por un chino a un cazo. (NOTA. Dadas las muchas aplicaciones de esta salsa, siempre cabe aprovecharla en su totalidad).

PAPEL DE BARBA.— COLOCACION DEL PICADO Y DE LAS CHULETAS. HORNO.—Envolveremos, como indica el gráfico, cada chuleta en un papel de barba, cuyo borde recortaremos con una tijera, dándole un margen holgado y siguiendo la forma de la chuleta. Luego dispondremos los 3 papeles, sin las chuletas, depositaremos en el centro de cada uno 1 cucharada de picado, y sobre éste la chuleta correspondiente rematada con otra cucharada de picado. Finalmente doblaremos el borde de cada papel, como se ve en el gráfico, para impedir que salga el relleno y, colocadas las chuletas con sus forros de papel en una chapa, las meteremos al horno unos 10 minutos aproximadamente.

PRESENTACION.—Las pasaremos a una fuente antes de servir las tal y como están a los comensales. Cada uno de éstos se encargará de quitar el papel a la chuleta que haya sido depositada en su plato.