

Matambres

1) Relleno (1937)

Ingredientes

Matambre	1 kg
Vinagre	CN
Zanahorias	4
Aceitunas verdes	100 gr
Pan remojado en leche	CN
Huevos	3
Queso rallado	4 cdas.
Sal,	
Pimienta	
Nuez moscada	
Ají	
Ajo	

Preparación

Se adoba el matambre con una mezcla de vinagre, ajo, ají, sal y pimienta durante varias horas, luego se rellena de la siguiente manera: se ralla la zanahoria, se pican finas las aceitunas descaroizadas, se agrega pan remojado y exprimido, queso rallado y los huevos. Condimentar todo, cubrir con esta preparación y arrollar. Cocinar dentro de una bolsita [sic] en agua y sal, cebolla y ajo de 2 a tres horas. Prensar.

2) Arrollado relleno (1928)

Ingredientes

Matambre	1
Espinaca	4 atados
Arvejas	350 gr
Perejil	1 atado
Vinagre	1 taza
Pan remojado en leche	CN
Nuez moscada	
Ajo	

Laurel
Orégano
Picantes [sic]
Sal
Manteca

Preparación

Adobe el matambre agregándole ají picante, laurel, unos dientes de ajo, oregano, media taza de vinagre y sal. Dejar en adobo hasta el otro día. Tomar el matambre y sacudirlo dejando caer los ingredientes porque ya ha tomado su debida sazón. Extender y rellenar con pan remojado en leche mezclado con la espinaca bien picada y pasada por manteca sazonada con un poquito de pimienta, nuez moscada y sal, agregándole los huevos batidos y mezclando las arvejas. Coloque este relleno en el centro del matambre atándolo con un hilo y envolviéndolo en una servilleta. Poner a cocer por espacio de una hora. Dejar enfriar y prensar.

3) Criollo con nogada (1961)

Ingredientes

Matambre	1 kg
Nueces picadas	50 gr
Huevos duros	3
Huevos	3
Panceta	50 gr
Cebollas	2
Aceitunas negras	50 gr
Laurel	1 hoja
Perejil picado	2 cdas.
Pasas de uva sin semilla	50 gr
Ajo picado	1 diente
Bizcochos molidos	3
Leche cruda	½ vaso
Queso rallado	100 gr
Zanahorias cocidas	6

Arvejas cocidas	½ kg
Vino blanco	1 vaso
Aceite	1 taza
Sal	
Pimienta	
Nuez moscada	
Comino	

Preparación

Recortar el matambre en forma de cuadrado y coserlo formando una bolsa. poner a calentar en una sartén el aceite. Cuando esté caliente añadir las zanahorias, el perejil, la panceta y las aceitunas, todo bien picado; incorporar las arvejas y los bizcochos desmenuzados, las pasas, el ajo, la leche, y sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y comino. Mezclar formando una pasta. Retirar de la cocción y añadir el queso rallado, las nueces y los huevos un poco batidos. Mezclar bien. Rellenar la bolsa de matambre, alternando el relleno con los huevos duros, que se podrán enteros. Coserla sin haberla llenado demasiado. Hervir el matambre en agua con abundante sal o caldo; añadir el vino, el laurel y las cebollas cocer hasta que esté tierno. Retirarlo del caldo, dejarlo enfriar un poco, prensar y comer al día siguiente.