

Lista de ingredientes para la receta Blanquette de veau

Ingredientes

- Espalda (paleta) 500 g
- Agua Cantidad necesaria
- Bife 500 g
- Clavo De Olor 4 Unidades
- Laurel 1 Hoja
- Cogote 500 g
- Puerros sólo parte blanca 1 Unidades
- Apio 2 Unidad
- Cebolla 150 g
- Zanahoria 1 Unidad
- Romero 1 Unidad
- Perejil 6 Ramas
- Vino blanco seco 250 cc
- Tomillo 1 Rama

Blanquette

- Sal y pimienta negra
- Líquido de cocción 3 cdas.
- Yemas 2 Unidades
- Crema de leche 250 cc

Guarnición

- Champignones chicos 300 g
- Manteca 100 g
- Vino Blanco 250 cc
- Azafrán en hebras 1/2 cdita.
- Cebollines 24 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Agua 8 cdas.
- Azucar 1 cda.

Varios

- Perejil