

Blanquete de cordero con guarnición de arroz pilaf

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad

Bouquet garnie: 1 Unidad

Jugo de Limón: A gusto

Roux: 1 cda.

Apio: 2 Ramas

Crema de leche: 1 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Fondo de cordero: 700 cc

Cebolla: 1 Unidad

Clavo De Olor: 2 Unidades

Blanco de puerro: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Perejil picado: Cantidad necesaria

Arroz pilaf

Bouquet garnie: 1 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Arroz: 1 Taza

Guarnición

Cebollas: 5 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 Nuez

Champignones: 6 Unidades

Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte la paleta en cubos.
- Coloque los cubos en agua y guarde en la heladera por 12 horas.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte junto con el *puerro* y el *apio* en mirepoixe.

Guarnición

- Pele las cebollas.
- Corte los *champignon* en cuartos.
- Coloque las cebollas en una olla junto con la *manteca*, el azúcar, la sal y la pimienta. Agregue agua hasta la mitad de la altura y tape con papel *manteca*. Cocine a fuego bajo hasta que se evapore toda el agua.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite caramelice los champiñones a fuego fuerte.

Arroz pilaf

- Pele y pique la *cebolla*.
- En una olla funda la *manteca* y blanquee la *cebolla*.
- Agregue luego el **arroz** y mezcle hasta que la *manteca* cubra los granos por completo.
- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego, aromatice con el bouquet garni y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore el caldo caliente al *arroz* en proporción de dos partes de caldo por una de *arroz*. Mezcle.
- Una vez que rompa el hervor cubra con papel *manteca*, retire y cocine en el horno a 180°C durante 15 a 18 minutos.

Armado

- En una olla con aceite caliente saltee los cubos de **cordero** durante unos minutos.
- Agregue luego la *cebolla*, el *puerro*, el *apio*, la *zanahoria*, el clavo de olor y el bouquet garni. Condimente con sal y pimienta y deje que suden.
- Desglace e incorpore el fondo de *cordero*.
- Cocine tapado a 180°C durante 2 horas aproximadamente.
- Una vez reducido el líquido en su mayor parte retire y cuele.
- Lleve al fuego el caldo y agregue el roux para espesar. Mezcle bien para evitar que se formen grumos.
- Incorpore luego la carne, la **guarnición** de cebollas glaseadas, *champignon* caramelizados, la *crema* de leche y condimente con sal y pimienta. Deje reducir.
- Antes de servir agregue el *jugo* de *limón*.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato hondo un timbal de *arroz* y sirva alrededor el *cordero*. Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blanquete-de-cordero-con-guarnicion-de-arroz-pilaf>