elGourmet

Blanquette de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 1/2 Unidad
Cebollas Mini: 6 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 300 cc
Caldo de Cordero: Cantidad necesaria
Zanahorias: 2 Unidades
Harina: 2 cdas.
Caldo de carne: 1 Taza
Bouquet garnie: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Chile rojo: 1 Unidad
Nuez moscada molida: Una pizca
Jugo de Limón: 2 Unidades
Clavos De Olor: 9 Unidades
Champignones de París: 250 g

Guarnición

Manteca: 100 g
Ciboulette picado: 4 cdas.
Queso de Oveja: 200 g
Cebolla picada: 1 Unidad
Arroz cocido: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de Cordero: 1 Tazas

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubitos y dejar *marinar* por 48 horas en agua con *jugo* de *limón*, cambiando el agua cada 2 o 3 hs
- Hasta *blanquear* y tiernizar la carne
- Retire y escurra
- Coloque 3 clavos de olor en tres cebollas .
- Corte las zanahorias en trozos.
- Corte el *chile* al medio y retire las semillas.
- Ponga la carne blanqueada en una *cacerola* con caldo de carne hasta cubrir
- Añada las zanahorias, las cebollas, el *chile* rojo, la sal y la pimienta, el bouquet garni y deje cocinar lentamente durante 60 a 80 minutos.

- Corte los *hongos* en cuartos
- Agregue los *hongos* a la preparación anterior y continúe la cocción.
- Haga un roux claro colocando en una *cacerola* 2cdas
- De *manteca* y 2cdas
- De *harina*
- Mezcle bien y agregue 250 ml del caldo de cocción del **cordero** y revuelva sobre el fuego hasta que se forme una salsa suave y cremosa
- Retire del fuego y añada 100cc de *crema* de leche, revuelva y deje reposar.
- Añada una cucharada a la preparación de *cordero*.
- Mezcle las yemas con la *crema*, el *jugo* de *limón* y la nuez moscada
- Añada a la preparación de *cordero*.
- Termine la cocción, apague el fuego, retire el bouquet garnie y deje reposar unos minutos.
- .

Guarnición

- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla*, añada el *arroz* y saltée.
- Ralle y el queso de oveja y vierta la mitad sobre el *arroz* salteado
- Reserve la mitad para la presentación.
- Agregue el caldo de *cordero* y condimente con sal y pimienta.
- Termine con *ciboulette* picado

Presentación

- Sirva el blanquette de *cordero*, acompañe con el *arroz* y espolvoreé con el queso de oveja rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blanquette-de-cordero