

Blanquette de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 70 g

Zanahoria: 200 g

Jugo de Limón: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 500 cc

Cebolla grelot: 6 Unidades

Ajo: 5 g

Azúcar: 1 cda.

Vino blanco seco: 90 cc

Bouquet garnie: 1 Unidad

Carne de ternera: 1 1/2 k

Fondo claro de ternera: 100 cc

Champiñones: 500 g

Roux claro: 150 g

Cebolla: 200 g

Puerro: 200 Cantidad necesaria

Apio: 100 g

Guarnición

Manteca: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Fondo de vegetales: 250 cc

Arroz: 320 grs.

Cebolla: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **ternera** en cubos de 3cm de lado, coloque en un bowl con agua y reserve en la heladera durante 12 horas, cambie el agua cada 3 horas.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en cubos de 3cm junto con el *apio* y el *puerro*.
- Corte los champiñones en cuartos.
- Pele las cebollas grelot y colóquelas en un bowl junto con una nuez de *manteca*, azúcar y pimienta, cubra con papel film y lleve al microondas durante 2 minutos a potencia máxima. Repita durante 3 o 4 veces, hasta que la *cebolla* este tierna.

Guarnición

- Lleve el fondo a hervor y sazone con sal y pimienta.
- Lleve una *cacerola* profunda con *manteca* al fuego, una vez fundida incorpore la *cebolla* previamente picada en fina *brunoise*, una vez que haya sudado agregue el *arroz*, cocine hasta que quede totalmente transparente, luego incorpore el fondo hirviendo, mezcle y cubra la *cacerola* con papel *manteca* en contacto, retire y termine la cocción en horno a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje reposar unos minutos.

Armado

- Lleve una *cacerola* con *manteca* a fuego una vez fundida incorpore la carne de *ternera*, luego de unos minutos de cocción agregue la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio*, el *puerro*, el bouquet garni y el *ajo*, mezcle bien y sazone con sal y pimienta, cocine a fuego mínimo durante unos minutos mas.
- Cubra luego con el fondo de *ternera* y el vino blanco, tape la *cacerola* y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 3 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción cuele separando los jugos del resto de los ingredientes, luego separe la carne de las verduras.
- Lleve una sartén a fuego, agregue la *manteca* y lleve a punto noisette, luego incorpore los champiñones, no mueva la sartén hasta que estos comiencen a caramelizar, una vez que estén levemente dorados mezcle y retire.
- Coloque en una *cacerola* los jugos de la cocción reservados y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor espese con un roux mientras mezcla continuamente, luego incorpore la *crema* de leche, mezcle y una vez que rompa nuevamente el hervor sazone con sal, pimienta y el *jugo* de *limón*, mezcle y cuando rompa hervor agregue la carne de *ternera* reservada junto con las cebollas grelot, cocine unos minutos y añada los champiñones caramelizados, mezcle y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la *guarnición* junto con la blanquette de *ternera* y los jugos de la cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blanquette-de-ternera-3>