Blanquette de ternera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Sal gruesa: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Apio: 2 Tallos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 12 Unidades
Carne de ternera: 400 g
Zanahoria: 1 Unidad

Arroz

Arroz grano fino y largo: 180 g
Caldo de carne: Cantidad necesaria

Salsa

Manteca: 40 g
Yemas: 2 Unidades
Caldo: 500 cc
Harina: 40 grs.
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos.
- Coloque en un bowl junto con el *jugo* de *limón* y mezcle.
- Pique la *zanahoria*, el *puerro*, el *apio* y la *cebolla*.
- Limpie los champiñones y corte en laminas.

Arroz

- En una olla con el caldo caliente, agregue el *arroz* y cocine hasta que este a punto, 15 minutos aproximadamente.

- Cuele y reserve.

Salsa

- Coloque en un bowl las yemas y agregue la *crema*.
- Mezcle y reserve
- En una olla cocine la *manteca* junto con la *harina* a blanco.
- Incorpore caldo de cocción de la carne y bata con batidor.
- Cocine hasta que llegue al primer hervor.
- Retire del fuego y vierta la mezcla reservada

Armado

- En una olla con agua fría coloque los vegetales picados, agregue el *laurel*, los clavos de olor y el *ajo* ecrassé.
- Incorpore la carne, condimente con sal y cocine durante 1 hora aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los champiñones, condimente con sal y pimienta.
- Lleve al fuego la salsa y agregue la carne con los vegetales ya cocidos.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato el *arroz* en forma de corona, vierta en el hueco la carne junto con los vegetales, la salsa y por encima los champiñones
- Salsee y decore con *perejil* picado

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