

Blanquette de Veau

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Champiñones de París: 150 g

Cebollas Mini: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 10 g

Echalottes: 2 Unidades

Caldo de carne: 200 cc

Manteca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Yemas: 3 Unidades

Romero: 2 Rama

Crema de leche: 200 cc

Nalga de ternera: 400 g

Tomillo: 2 Rama

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: 1 cda.

Arroz: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en cubos grandes y parejos
- Colocar los mismos en una *cacerola* con agua fría y llevar a un hervor
- Retirar, escurrir y reservar
- En otra *cacerola*, colocar la carne blanqueada con caldo de carne, una *cebolla* y 2 dientes de *echalottes* picados
- Sazonar con la sal, la pimienta , agregar un bouquet garni de *romero* y *tomillo* y cocinar a fuego suave.
- Por otro lado en una sartén con *manteca* y el aceite de oliva, *saltear* las cebollitas con la sal y la pimienta negra recién molida y cuando estén tiernas incorporar los champiñones
- Agregar *jugo* de *limón* y reservar.
- Cuando la carne esté tierna, bajar el fuego
- Combinar yemas de *huevo* con *crema* de leche, entibiar y agregar a la preparación de la carne

- Mezclar hasta espesar evitando su hervor
- Incorporar las cebollas y champiñones, verificar la sazón, retirar el bouquet garni.

Guarnición

- En una *cacerola* , *hervir arroz*
- Antes de su punto escurrir y *saltear* con *manteca* y abundante *ciboulette* picado

Presentación

- Emplatar acompañado con el *arroz* en un timbal.

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