

Blanquette de veau

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espalda (paleta): 500 g

Bife: 500 g

Laurel: 1 Hoja

Puerros sólo parte blanca: 1 Unidades

Cebolla: 150 g

Romero: 1 Unidad

Vino blanco seco: 250 cc

Agua: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: 4 Unidades

Cogote: 500 g

Apio: 2 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Perejil: 6 Ramas

Tomillo: 1 Rama

Blanquette

Sal y pimienta negra:

Yemas: 2 Unidades

Líquido de cocción: 3 cdas.

Crema de leche: 250 cc

Guarnición

Champignones chicos: 300 g

Vino Blanco: 250 cc

Cebollines: 24 Unidades

Agua: 8 cdas.

Manteca: 100 g

Azafrán en hebras: 1/2 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 1 cda.

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos de 5 cm

- Pele la *cebolla*, corte en cuartos e inserte los clavos de olor.
- Corte una rama de *apio* en trozos y corte el *apio* restante en tiras finas.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- Prepare el bouquet garni, colocando una rama de *apio*, el *laurel*, el *tomillo*, el *perejil* y el *romero*
- Cubra con un trozo de *apio* y ate
- En una olla coloque el vino blanco, el agua y la carne.
- Agregue las cebollas, el bouquet garni, la *zanahoria*, el *apio* y el *puerro*
- Lleve a hervor.
- Retirar la espuma los primeros 10 minutos
- Luego tape la olla y cocine a fuego suave por 3 horas
- Cuele y coloque en otra olla la carne con un poco de líquido de cocción.
- Deje reducir.

Blanquette

- En un bowl coloque la *crema* de leche, el líquido de cocción y las yemas de *huevo*
- Bata con la ayuda de un batidor de alambre.
- Coloque dentro de una olla y lleve al fuego a calentar, batiendo continuamente.
- Hasta que nape (pase el dedo por la parte de atrás de una cuchara y el surco queda bien definido).

Guarnición

- Pele los cebollines.
- Limpie los *hongos* y corte los tallos.
- En una sartén con la mitad de la *manteca* coloque los cebollines.
- Agregue el vino blanco, el agua, sal y pimienta.
- Añada el azúcar y las hebras de *azafrán*.
- Cocine tapado por 20 minutos.
- Retire y reserve en un lugar cálido.
- En otra sartén con la *manteca* restante saltee los *hongos*.
- Condimente con sal
- Cocine hasta que estén dorados y no suelten mas liquido.

Presentación

- Pique el *perejil*
- En una fuente coloque la carne, la *guarnición* de cebollines y los *hongos*.
- Salsee con la *crema* y espolvoree con *perejil* picado.

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