Paupiettes de veau a l´Ambassadrice

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Tocino: 300 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/2 Taza
Hilo de cañamo: A gusto
Hoja Santa: Cantidad necesaria
Jamón serrano: 100 g
Fondo de ternera: 500 cc
Huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 g
Champiñones: 250 g
Bistecs de ternera: 4 Unidades
Carne ternera molida: 500 g
Harina: Cantidad necesaria
Mantequilla: 40 grs.

Papas Duquesas

Huevo: 1 Unidad
Cebollino: A gusto
Puré de papas: 1 k
Harina: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Corazones de alcachofas: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Para las paupiettes
- Palillos o hilo de cáñamo
- Salpimentar las escalopas
- Mezclar la carne molida con el *jamón*.
- Cubrir las escalopas con el relleno.
- Enrollar la escalopa y cubrirla con *tocino*
- Asegurarlas con palillos o hilo de cáñamo.

Freír en

- 40 g de *mantequilla*
- 30 ml de aceite de oliva

- Una vez fritas las paupiettes

- Agregar 2 C *harina* para hacer un roux
- Agregar ½ taza Vino blanco
- Agregar 1 L de Fondo de *ternera* o *pato*
- Poner a cocer las paupiettes fritas
- Retirar las pauppiettes
- Agregar 250 g champiñones de Paris en rodajas
- *Guarnición*.

Papas Duquesa

- 1 kg
- Puré de *papa* hecho con leche y *huevo* y condimentado con *mantequilla* y nuez moscada.
- Colocar el puré en manga con duya rizada
- Hacer rosetones sobre una charola chica
- Se pueden espolvorear de *harina*, barnizar con *huevo* y rociar con Pam de *mantequilla* o aceite de oliva
- Colocar en una salamandra u Hornear unos minutos dependiendo del tamaño de las piezas.

- Blanquear

- 16 fondos de *alcachofa* (o usar de lata)

- Armado

- Cortar los paupiettes en tres
- Poner sobre el plato un poco de salsa con champiñones.
- Colocar encima las tres paupiettes.
- Freír filetes de champiñones y ponerlos dentro de cada fondo.
- Colocar armónicamente algunas papas Duchasse y unos corazones de *alcachofa* rellenos.

- Decoración

- Cebollinos

- Servido en el banquete de Palacio Nacional en honor al presidente Porfirio Díaz el 23 de septiembre de 1910
- Chef Sylvain Daumont.

Consulta la receta original en