

Waterzoï de poulet



1. Preparar el caldo con las pastillas, las verduras y el bouquet garni. Dejar hervir durante una media hora y reducir un poco. Hechar el pollo en el caldo y escaldarlo a fuego muy reducido durante treinta minutos.

2. Preparar la guarnición: cortar las verduras en juliana y cocerlas con mantequilla a fuego muy bajo sin que tomen color: 4 minutos para las zanahorias y el apio, 2 minutos para los puerros.

3. Sacar el pollo del caldo. Cortarlo, quitar la piel, dejar en caliente.

4. Derretir 30 gr. de mantequilla, añadir la harina. Mojar con 3/4 de litro de caldo y dejar hervir sin parar de mover la salsa.

5. Mezclar la nata y las yemas, añadir una cucharada de caldo, poner esta mezcla en la salsa sin hervir y verterlo todo (verduras, salsa, perejil y perjifollo) sobre el pollo.

6. Servir sin esperar con pequeñas patatas cocidas al vapor.

E. Sarre d'après Lilibeth Dewavrin



Receta

Ingredientes

Para 6 personas:

- 2 pollos pequeños o uno gordo
- 2 zanahorias
- 2 puerros (se guarda el blanco)
- 1 cebolla picada con 1 clavo
- 2 ramas de apio
- bouquet garni
- caldo de pollo (2 l. de agua con 2 pastillas de caldo)

Guarnición de verduras:

- 2 puerros (blanco solamente)
- 3 zanahorias
- 2 ramas de apio
- 20 g de mantequilla
- Patatas cocidas al vapor

Salsa:

- 1/4 l. de nata
- 1 c. de mantequilla
- 1 c. de harina
- 2 c. perejil + perjifollo
- 2 yemas de huevo