

La blanquette de veau



1. Cortar la carne en trozos de 5 cm., ponerla en la olla expres y cubrir con agua fría. Dejar hervir a fuego lento y quitar la espuma.

2. Añadir al caldo las cebollas picadas con clavos, las zanahorias, el apio y el "bouquet garni". Cerrar la olla express y dejar cocer a fuego lento durante 1/2 hora. Abrir y

añadir 1 kg. de zanahorias peladas y cortadas (que servirán de guarnición).

3. Dejar cocer 1/2 hora más. Sacar la carne y las verduras.

Para la salsa:

En otra cazuela, derretir la mantequilla, añadir la harina sin dejar de remover con una cuchara de madera y añadir poco a poco el caldo de la carne hasta que se espese.

En un cuenco, mezclar 2 yemas con la nata y un zumo de limón y añadir un poco de caldo caliente.

Fuera del fuego, incorporar el contenido de el cuenco (yemas, nata, limón) a la salsa de la "blanquette".

Salpicar con perejil y servir enseguida.

Servirlo acompañado de arroz blanco.

E.Sarre

Receta

Ingredientes

Para 6 personas:

- 1 1/2 kg. de carne de ternera blanca : falda y aleta o carne para guisos
- 2 cebollas picadas de clavos
- 1 rama de apio
- Zanahorias: 2 para el caldo y 1 kg. para la guarnición
- 1 "bouquet garni" (laurel, tomillo, colas de perejil)
- Sal, pimienta
- Agua para cubrir la carne

Salsa:

- 70 gr. de mantequilla
- 2 cucharas de harina
- 2 yemas de huevo
- 250 gr. de nata
- Zumo de 1 limón