



blanquette de ternera con vainilla

Incluida en la trama de la novela gastronómica « Corazón Criollo »* esta receta sigue la tradición pero con un toque original.



ingredientes para 6 personas

2 kilos de espalda de ternera, troceados
2 zanahorias
1 cebolla roja
1 poro tierno
aproximadamente 1.5 litros de agua
2 vainas de vainilla de Tahití
80 gramos de mantequilla
40 gramos de harina
1 limón amarillo (Eureka)
2 decilitros de crema espesa
2 yemas de huevo
flor de sal de Guérande
pimienta fresca del molinillo

preparación

1. Derretir la mitad de la mantequilla en una olla y saltear los pedazos de carne.
2. Al mismo tiempo, cortar las zanahorias y la cebolla en rodajas, Cortar el poro en rodajas finas.
3. Añadir las verduras a la olla y verter el agua hasta cubrir la carne.
4. Dejar hervir algunos minutos, eliminar la espuma de la superficie y agregar pimienta.
5. Cortar en dos, a lo largo, las vainas de vainilla y añadirlas.
6. Cubrir y dejar a fuego muy lento durante una hora y media.
7. Rectificar la sazón con la flor de sal.
8. Pasado ese tiempo, sacar la carne y las verduras. Filtrar el caldo resultante y conservarlo.
9. Preparar un roux con el resto de la mantequilla, derretiéndola en una sartén de fondo doble; añadir la harina tamizada y cocer durante dos minutos sin cesar de revolver.



sabores y aromas de Jardín Secret®

10. Verter poco a poco 700 mililitros del caldo filtrado, batiendo constantemente hasta obtener una salsa untuosa. Añadir el jugo de limón y añadir más flor de sal si es necesario.

11. Verter la salsa en la olla y agregar la carne y las verduras. Dejar cocer durante 10 minutos a fuego muy lento.

12. Batir los huevos y la crema en un cuenco e incorporar a la mezcla en la olla. Revolver brevemente sin dejar hervir. Servir de inmediato. La guarnición ideal es un arroz blanco o pasta fresca.

** Editorial Planeta*

