



CR-25

“BLANQUETTE” DE PULARDA

Per a 4/6 racions:

La primera cocció:

1 pularda tallada a quarts i desossats.
2 cebes, 2 pastanagues, 2 porros, 1 troc d'api
3 claus d'olor, 2 fulles de llorer
1 branqueta de julivert, 1 branqueta de farigola
20 grans de pebre blanc (aixafats)
4 grans d'all (aixafats)
4 litres d'aigua mineral
sal

La guarnició:

30 cebetes de “platillo”
Opcional: 30 mini xampinyons
oli d'oliva, sal i pebre blanc
200 ml del brou de cocció

La salsa:

35 g de farina, 50 g de mantega
900 ml del brou de la primera cocció
100 g de nata
El suc d'una llimona
sal i pebre blanc
20 fulles de julivert picat

ELABORACIÓ

1- La primera cocció: En una olla adient a la quantitat que cuinareu, poseu-hi els quarts de pularda, desossats i salpebrats. Emboliqueu-los amb una gassa per donar-los una forma allargada i regular, i tot seguit lligueu-los per mantenir-la encara més ferma. Afegiu-hi l'aigua mineral i els ossos. Quan comenci a bullir, escumeu les impureses (o les bromeres). Saleu amb prudència, incorporeu-hi la resta d'ingredients, i deixeu-ho coure a foc lent i amb l'olla tapada durant 90 minuts.

2- La guarnició: Poseu les cebetes de platillo pelades en una cassola àmplia amb un raig d'oli, una mica de sal i pebre, i l'aigua mineral (si heu decidit utilitzar els xampinyons, afegiu-los també). Tapeu la cassola amb paper de forn en contacte amb les cebetes i deixeu-ho coure a foc molt lent durant 35 minuts, remenant-les de tant en tant. Reserveu-les i, un cop fetes, afegiu-hi les pastanagues de la primera cocció tallades a talls d'1 cm.

3- La salsa final i presentació del plat: Agafeu una cassola adient al volum que esteu cuinant, poseu-hi la mantega i fondeu-la a foc lent. Afegiu-hi la farina i coeu-la sense que prengui color torrat. La farina només ha de coure mig minut, ja que el plat requereix una salsa blanca. Incorporeu-hi els 900 ml del brou colat de la primera cocció i deixeu que arrenqui el bull per aconseguir una salsa vellutada i lligada, però no massa espessa. Afegiu-hi la pularda cuita, tallada a rodelles de 2 cm, les cebetes (i els xampinyons, si n'heu posat) i les pastanagues. Deixeu-ho coure a foc molt lent per afinar el punt de sal i pebre. Retireu la cassola del foc i incorporeu-hi la barreja de nata i el suc de llimona. Remeneu delicadament per integrar els elements cremosos i perfumats. Finalment, escampeu-hi per sobre el julivert picat i la “Blanquette” ja estarà llesta per presentar i degustar.

Nota interessant: Aquest plat és tan deliciós calent com fred a temperatura ambient.