



“BLANQUETTE” DE PULARDA

Para 4/6 raciones:

La primera cocción:

1 pularda cortada a cuartos y deshuesados
2 cebollas, 2 zanahorias, 2 puerros, 1 tronco de apio
3 clavos de olor, 2 hojas de laurel
1 ramita de perejil, 1 ramita de tomillo
20 granos de pimienta blanca (aplastados)
4 dientes de ajo (aplastados)
4 litros de agua mineral
sal

La guarnición:

30 cebollitas de “platillo”
Opcional: 30 mini champiñones
aceite de oliva, sal y pimienta blanca
200 ml del caldo de cocción

La salsa:

35 g de harina, 50 g de mantequilla
900 ml del caldo de la primera cocción
100 g de nata
El zumo de un limón
sal y pimienta blanca
20 hojas de perejil picado

ELABORACIÓN

1- La primera cocción: En una olla adecuada para la cantidad que cocinaréis, poned los cuartos de pularda, deshuesados y salpimentados. Envolvedlos con una gasa para darles una forma alargada y regular y, a continuación, atadlos para mantenerla todavía más firme. Añadid el agua mineral y los huesos. Cuando empiece a hervir, quitad las impurezas (o las espumas). Salad con prudencia, incorporad el resto de los ingredientes, y dejadlo cocer a fuego lento y con la olla tapada durante 90 minutos.

2- La guarnición: Poned las cebollitas de platillo peladas en una cazuela amplia con un chorro de aceite, un poco de sal y pimienta y el agua mineral (si habéis decidido utilizar los champiñones, añadidlos también). Tapad la cazuela con papel de horno en contacto con las cebollitas y dejadlo cocer a fuego muy lento durante 35 minutos, removiéndolas de vez en cuando.

Reservadlas y, una vez hechas, añadid las zanahorias de la primera cocción cortadas a trozos de 1 cm.

3- La salsa final y presentación del plato: Coged una cazuela adecuada al volumen que estáis cocinando, poned la mantequilla y fundidla a fuego lento. Añadid la harina y cocedla sin que tome color tostado. La harina sólo tiene que cocer medio minuto, puesto que el plato requiere una salsa blanca. Incorporad los 900 ml del caldo colado de la primera cocción y dejad que arranque a hervir para conseguir una salsa aterciopelada y ligada, pero no demasiado espesa. Añadid la pularda cocida, cortada a lonchas de 2 cm, las cebollitas (y los champiñones, si los habéis puesto) y las zanahorias. Dejadlo cocer a fuego muy lento para afinar el punto de sal y pimienta. Retirad la cazuela del fuego e incorporad la mezcla de nata y el zumo de limón. Removed delicadamente para integrar los elementos cremosos y perfumados. Finalmente, esparcid por encima el perejil picado y la “Blanquette” ya estará lista para presentar y degustar.

Nota interesante: Este plato es delicioso tanto caliente como frío a temperatura ambiente.