

LENGUA EN SALSA 'A LA DUMAS' (para 8 personas)

Ingredientes

1 lengua de m.m 1 kl
50 grs de mantequilla
1 cebolla grande
8 pepinitos encurtidos (de los pequeñitos)
caldo de la lengua
2 cucharadas de harina
2 ó 3 cucharadas de Alcaparras
1/2 taza de vino blanco seco
sal y pimienta

Manera de cocer la lengua

100 grs de tocino
1 cebolla
2 zanahorias
2 lt de agua
ramillete compuesto de: laurel, perejil, culantro, poleo
pimienta en grano, sal

Se lava la lengua, se le quita los nervios y grasa, así como la parte de arriba. Todo esto se reserva para añadirlo al caldo.

Preparación

Se pone en una olla el agua; cuando rompa el hervor, se sumerge la lengua y los despojos y se deja hervir de 10 a 15 m. con algo de sal. Se retira la lengua y los despojos, se espuma el caldo y se cuela. Tómesese la lengua y con un cuchillo filudo, quítese la piel que es muy dura. Se lava bien en otra olla se pone el tocino bien limpio, encima la lengua, los despojos y todas las legumbres. Se vierte el caldo que se separó y se añade el vino. Se cuece aproximadamente unas 2 horas. Se conoce que ya está a punto, cuando puede ser atravezada fácilmente con una aguja, (también puede cocerse en una olla de presión, pero es preferible no hacerlo, porque pierde mucho de su sabor).

La Salsa

Se pone la mantequilla en una cacerola y se dora la cebolla picada. Enseguida se agrega la harina y se deslie con 1/2 litro de caldo de lengua colado, desgrasado, (antes de agregar el caldo se hace hervir a borbotones para reducirlo y se le echa unas gotas de jugo Maggi o bien de extracto de carne y luego se licúa.

Hecha ya la salsa, se añaden los pepinillos cortados en rodajas. La lengua se corta y se coloca en el borde una fuente redonda. Se vierte encima un poco de salsa, a la que se habrá agregado un trocito de mantequilla para ligarlo. Se desparrama las alcaparras sobre la lengua. En el centro se pondrá zanahorias 'a la Vichy'.

Zanahorias a la Vichy

Se pela y se corta 1/2 kl de zanahorias en rodajas finas. Se ponen en una ollita con un buen trozo de mantequilla, sal, una cucharadita de azúcar y se les cubre con agua fría. Se hacen hervir sin tapa hasta que el agua se haya evaporado. Luego se tapa a medias, para que se siga cociendo con la mantequilla. Se sirve con perejil picado encima, colocándolas en la cavidad del medio de la fuente. Puede acompañarse la lengua (opcional) con papitas talladas al natural.