

'BLANQUETTE' DE POLLO

(Blanquette de Poulet Sovoyarde)

Ingredientes

1 pollo grande y tierno o su equivalente en presas como pechugas, muslos, etc
100 grs de mantequilla
2 sartas de cebollitas pequeñas
1 cucharada colmada de harina
1/2 botella de buen vino blanco seco
1 taza de agua
ramillete compuesto de: laurel, poleo (para reemplazar el tomillo)
1 cucharadita de azúcar
2 dientes grandes de ajos
5 yemas
1 taza de crema de leche líquida
jugo de 1/2 limón
1 lata mediana de champignons
sal y pimienta
1/2 kl de buen arroz

Preparación

Se corta el pollo en presas individuales, en caso que no se tenga su equivalente en trozos. Se sazona estos con sal y pimienta. En una sartén grande o en una cacerola, se calienta la mantequilla mezclada con un poquito de aceite, se ponen los trozos de pollo. Se tapa y se deja cocer a fuego lento, removiendo de cuando en cuando para que no se pegue.

A las cebollitas, ya limpias se les da aparte un hervor y luego se colocan a un lado del ave, procediendo con cuidado, pues deben quedar enteras. Estando el ave ligeramente cocida, se desparrama encima la harina, se mezcla y se sigue cociendo sin que el pollo y las cebollitas lleguen a tomar color.

Enseguida se vierte el contenido de la 1/2 botella de vino, la taza de agua, el ramillete aromático, el

azúcar y los dientes de ajos, machacados ligeramente con su piel. Entonces, se tapa y se mantiene la ebullición en forma lenta. Se vigilarán las cebollitas, para retirarlas apenas estén cocidas. Se apartan al calor.

Mientras tanto en un tazón se batan las yemas, se agrega la crema, el jugo de limón y se mezcla todo. Cuando el ave haya quedado tierna (pero con los trozos enteros) se retira el ramillete y los dientes de ajos y se aparta la cacerola del fuego. Se vierte entonces el contenido del tazón, moviendo de continuo; se pone nuevamente al fuego y se agregan los champignons. Se retira antes que suelte el hervor.

Se colocan las presas en el centro de una fuente larga y se cubren con salsa, procurando que todos los champignons queden en la superficie de las presas; el restante de salsa se pone en salsa.

Mientras tanto se habrá hecho un arroz blanco (con agua con sal y mantequilla) y se rellenan 8 a 10 tacitas, según el número de comensales y se desmoldarán a un costado de la fuente. Al otro lado se pondrán las cebollitas que se habrán mantenido caliente. Este plato debe tener aspecto completamente blanco.