

GALLINA EN SALSA SUPREMA

(Poularde au Riz - Sauce Supreme)

Ingredientes

1 gallina gorda o su equivalente en presas de pollo
1/4 de champignons 'de París'
1 1/2 taza de crema fresca
1 kilo de carne de pecho para el caldo
verduras
1 cebolla mediana
2 zanahorias
2 poros
pimienta dulce
2 clavos de olor
sal, pimienta
ramillete aromático: laurel, perejil, poleo
1 kilo de arroz de muy buena calidad
300 grs de mantequilla
50 grs de harina
4 yemas
harina para espesar
8 alcachofas
arvejas

Preparación

Se hierve el pollo durante 4 minutos, se le retira del agua donde hirvió y se le introduce en una cacerola con la cebolla, zanahoria, poros, sal, pimienta en grano, clavos de olor y ramillete, vertiendo encima abundante caldo previamente preparado con la carne de pecho, unos 3 litros) y se deja hervir hasta completar cocción del ave. (sin que se deformen las presas)

Se hace enseguida la salsa Suprema, con una parte del caldo del ave, (desgrasado) y de otra se hará dorar en mantequilla el kilo de arroz bien lavado, durante 3 minutos, para echarle luego el caldo necesario para granearlo. Una vez listo éste, se le pondrá en una fuente oval, a manera de zócalo y encima se colocan las presas del ave. Se cubre con la salsa Suprema, que ya se tendrá lista, sirviendo la restante en salsera

Se rodea la fuente de fondos de alcachofas rellenas de arvejas.

Salsa Suprema

Se pone en una cacerola 75 grs de mantequilla y 50 grs de harina; se le trabaja y se le cuece sin quemar, durante 5 minutos, luego se vierte 1 1/2 litro de caldo del ave, y se hace espesar moviendo. (esto se hará echando el picado a pocos). Se sigue moviendo hasta que suelte el hervor. Entonces se deja cocer a fuego lento, 1 hora sin mover, hasta que haya reducido 2/3. Esta salsa debe ligarse con 4 yemas, sobre el fuego, agregando luego la crema fresca, ligeramente espesa. Se le pasará por colador y se agregarán los champignons y 100 grs de mantequilla, fuera del fuego, removiendo. Se sirve enseguida pero si hay demora, se tendrá caliente en baño maría. No debe calentarse en forma directa.