

LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE

Ingredientes:

1 lengua de m/m 1 K.
50 grms. de mantequilla.
1 cebolla grande.
6 á 8 pepinillos encurtidos.
Caldo de la lengua.
2 cucharadas de harina.
1 cucharada de alcaparras.
Sal y pimienta.
1/2 taza de vino blanco seco.
Para cocer la lengua: 1 cebolla.
100 grms. de cortezas de tocino.
2 zanahorias.
3 litros de agua.
Bouquet garní.
Sal y pimienta en grano.

Preparación:

Se lava la lengua se le quita los nervios y grasa, así como la parte de arriba. (tode se reserva para añadirlo al caldo) Se pone agua en una olla, cuando rompe el hervor se sumerge la lengua y los despojos y hierve por 10 á 15 m', con sal y agua. Se retira la lengua y con la ayuda de 1 cuchillo filudo se quita la piel (que es muy dura). Se lava bien. En otra olla se ponen el tocino, encima la lengua, los despojos y todas las verduras, se vierte el caldo y vino. Se cuece aproximadamente 2 horas (se conoce que está cocida cuando puede atravesarse facilmente con una aguja). Se pone la mantequilla en una cacerola, dora la cebolla picadísima, en seguida de

agrega la harina y luego 1/2 litro de caldo de lengua desgrasado (antes de agregar el caldo, se hierve a borbotones para reducirlo y agrega gotas de Maggi).

Hecha ya la salsa se añaden los pepinillos en rodajas.

La lengua se corta en rodajas y pone a caballo en una fuente, se vierte la salsa encima y las alcaparras. Se rodea de zanahorias "a la Vichy";

Se cortan en rodajitas finas 1/2 K. de zanahorias, se ponen en una olla con un buen trozo de mantequilla, sal, lch. de azúcar y cubren con agua fría. Se hierve sin tapar hasta que haya evaporado, luego se cubre a medias para que sigan cocinando en la mantequilla, se espolvorean con perejil picado.