

CAMARONES "A LA POMPADOUR"

Ingredientes

1 kl de camarones
4 cucharadas de mantequilla
2 zanahorias
1 cebolla mediana
1 hoja de laurel
1 rama de perejil
1 rama de tomillo o en su defecto de poleo
1/2 taza de cognac
1/2 taza de vino blanco seco
1/4 litro de crema líquida
3 yemas
2 cucharadas de Oporto o jerez viejo
sal, pimienta
paprika
1/2 kl de buen arroz

Preparación

Se calienta 2 cucharadas de mantequilla, con un poquito de aceite y se dora la cebolla picada muy fino y las zanahorias picadas. Se agregan las hierbas aromáticas; esto se llama una "Mire Poix" o sea la base de esta salsa, (y de muchas otras) la que debe cocerse lentamente hasta que todo se incorpore y quede "calado"; se sazona con sal, pimienta y una cucharadita de paprika, luego se cuele presionando.

Se limpian los camarones, se separan las colas y se pelan (no se utilizan las cabezas ni el coral). Se les coloca en una sartén, se rocía con el cognac y se prende, dejando que se apague solo. Luego se echan estas colas de camarones a la preparación anterior, se agrega el vino y se deja cocer 2 minutos. Enseguida se vierte la crema frías y cuando rompa el hervor se retira inmediatamente los camarones, con una espumadera, guardándolos al calor. Se mezcla bien la salsa y se agregan las yemas batidas en dos cucharadas de oporto o jerez (esto fuera del fuego). Se vuelve al fuego y se continua mezclando y entonces se incorpora una cucharada de mantequilla.

Evitar que hierva. Se verifica la sazón y se introducen las colas de los camarones.

Mientras tanto se habrá hecho un arroz blanco cocido simplemente con mantequilla y agua con sal, el que se servirá aparte.

Los camarones se presentan en una fuente honda.