

GRATINADO DE PICHONES " A LA MONTMANTRE"

Ingredientes

6 pichones
1 kl de arroz
2 tazas de vino blanco seco
mantequilla
1 diente de ajo
1 taza de queso mantecoso rallado
1 taza de Parmesano
Jerez
crema de cacao
2 yemas
1 lata de leche
1 lata de crema de leche
1 lata grande de champignons (tipo callampas)
1 lata de pimientos
verduras para el caldo
sal y pimienta

Preparación

Se cuecen los pichones en 1 1/2 litros de agua con algunas verduras, ramas de perejil y de poleo. Se retiran los pichones y se reduce el caldo hasta obtener 1 litro.

Se dora el arroz en mantequilla junto con un diente de ajo entero, el que después se retirará. Luego se echan dos tazas de caldo de pichones y 2 tazas de vino y se deja cocer. Cuando el arroz esté casi listo, se le mezclará con 3/4 de taza de queso mantecoso y 1/2 taza de Parmesano.

Salsa

Se mezcla una taza del caldo restante con el contenido del tarro de leche y se hace una crema liviana con 2 cucharadas de mantequilla y 2 cucharadas de harina. Se liga fuera del fuego con 2 yemas batidas y se termina con la crema de leche, una cucharada de Jerez y otra

de crema de cacao. Se embadurna con mantequilla un recipiente refractario; encima se espolvorea un poco de ambos quesos, luego una capa de arroz, otra de pichones previamente deshuesadas, sobre esto una capa de salsa y de champignons saltados en mantequilla. Se repite en el mismo orden y se termina con arroz y encima se vierte la salsa, tratando de cubrir bien.

Se decora con tiras de pimiento formando un enrejado. Se echa encima lo restante de los quesos, trocitos de mantequilla y se lleva a gratinar al horno. Se sirve de inmediato en el mismo recipiente. Debe quedar cremoso por dentro. En forma igual se hace con pollo.