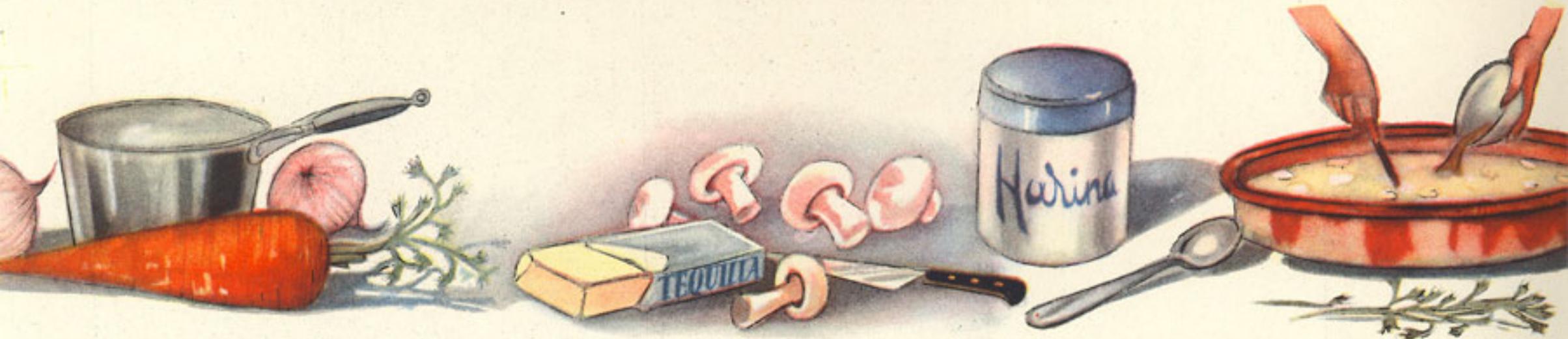




medio kilo de ternera de babilla

corte tomillo laurel

remojo unas gotas limón 1 cebolla medio puerro



1 zanahoria

8 cebollitas

mantequilla

100 gramos champiñones

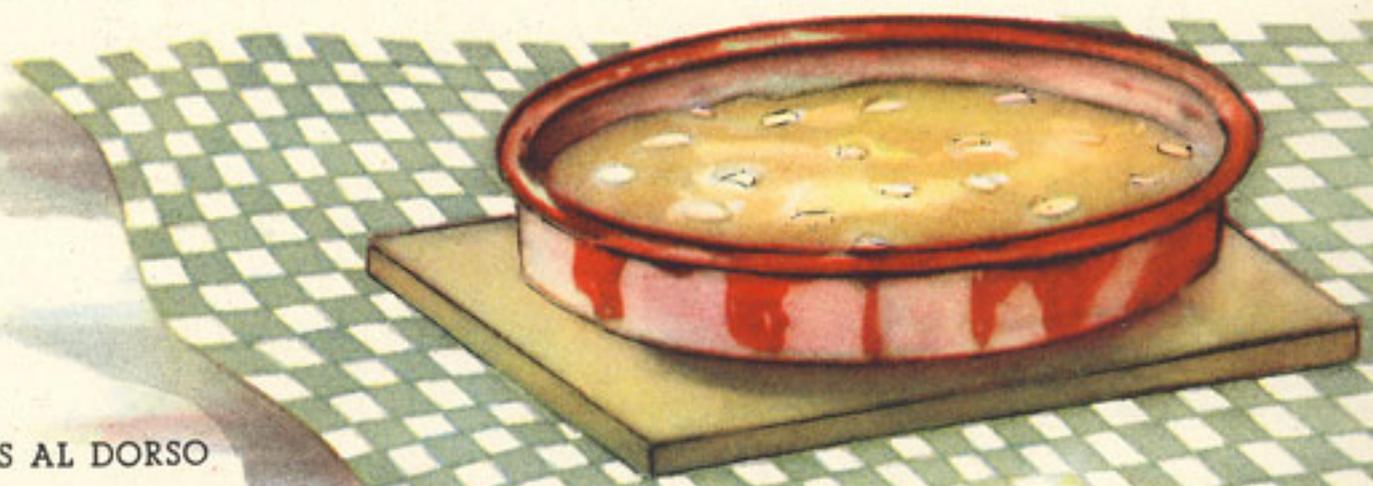
1 cucharada harina

cazuela barro

perejil

# Carne a la Blanqué

Creaciones Eva



# CARNE A LA BLANQUÉ

Ración para 4 personas

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

- CARNE DE TERNERA. - PUCHERO. - AGUA.**— Con un cuchillo quitaremos a medio kilo de ternera de babilla todo el pellejo y los nervios, si los tiene (es mejor que no los tenga) y la cortaremos en pedacitos del tamaño de nueces. Pasaremos éstos a un puchero, los cubriremos de agua fría y los tendremos a remojo unas 2 horas, cambiándoles el agua 2 ó 3 veces hasta que los trozos queden blancuzcos.
- CEBOLLA. - PUERRO. - ZANAHORIA. - TOMILLO. - LAUREL. - LIMON.**— Volveremos a renovar el agua y añadiremos una cebolla en 4 pedazos, medio puerro y una zanahoria partidos ambos en dos, 1 ramita de tomillo, 1 hoja de laurel y unas gotas de limón y pondremos todo a cocer.
- COCCION.**— Al cabo de una hora aproximadamente de cocción, pasaremos la carne a un plato, a condición de que esté hecha sin que se deshaga, apartaremos la verdura, pues no se aprovecha, y en cuanto al agua, la conservaremos para utilizarla más adelante.
- CEBOLLITAS.**— Coceremos 7 u 8 cebollitas en un cacito con agua que las cubra, agregándoles una nuez de mantequilla.
- CHAMPIÑON.**— En otro cacito coceremos 100 gramos de champiñones que habremos limpiado al chorro y cortado en dos a lo largo.
- CAZUELA BARRO. - MANTEQUILLA. - HARINA. - CALDO. - CEBOLLITAS. - CHAMPIÑONES.**— En una cazuela de barro derretiremos 20 gramos de mantequilla. Luego añadiremos 1 cucharada de harina (que revolveremos con una cuchara de madera), los pedazos de carne y el agua en que cocieron, las cebollitas también con su caldo y los champiñones (sin el caldo). Dejaremos que se haga unos 10 minutos, durante los cuales daremos unas vueltas al contenido y removeremos la cazuela de vez en cuando.
- YEMAS DE HUEVO. - PEREJIL.**— Después retiraremos del fuego la cazuela, y en cuanto cese el hervor, mezclaremos al contenido una yema de huevo, batida de antemano, y le esparciremos por encima un poco de perejil picado.
- PRESENTACION.**— Lo serviremos en caliente en la misma cazuela.