

Lista de ingredientes para la receta Osobucco in Bianco

Osobucco

- Hojas de Laurel 4 Unidades
- Aceite De Oliva c/n
- Dientes de ajo 4 Unidades
- Caldo De Pollo 1 Litro
- Manteca 200 Gramos
- Ossobuco enteros con hueso sin cortar con tuétano 1 unidad
- Vino Blanco 1 Litro

Porotos

- Aceite De Oliva c/n
- Ajo 1 Diente
- Laurel 1 Hoja
- Porotos alubias remojadas 250 Gramos
- Romero, salvia y tomillo c/n
- Sal c/n