Garrón de ternera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Vino Tinto: 1/2 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 200 g
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Avellanas: 50 g
Caras de apio: 3 Unidades
Ossobuco: 2 Ruedas
Repollitos De Bruselas: 250 g

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva, sellamos los trozos de garrón por todos sus lados y una vez dorados los llevamos a una fuente para horno.
- En la misma sartén donde se doró el garrón rehogamos, con aceite de oliva, las cebollas, el *apio* y la *zanahoria* en cubos grandes.
- Añadimos las verduras salteadas a la fuente con el garrón junto con caldo, vino tinto y condimentamos con sal y pimienta.
- Tapamos con papel aluminio y llevamos al horno a 160°C por 3 horas.

Para la guarnici&oacute

- N, cortamos *panceta* en cubos y salteamos en una sartén con aceite de oliva por unos minutos.
- Agregamos repollitos de Bruselas blanqueados y en mitades
- Condimentamos con sal, pimienta y añadimos a la sartén avellanas picadas gruesas
- Continuamos el salteado hasta terminar la cocción
- Tostamos las avellanas.

Para el armado

servimos cada garr&oacute

- N con los repollitos con *panceta* y avellanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garron-de-ternera