

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 guarnición

- 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 garrón

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

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