Lasagna de osobuco

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Ají molido: 1 cda
Pimienta: Cantidad necesaria
Morrón Verde: 1 Unidad
Tomates secos hidratados: 25 g
Morrón Rojo: 1 Unidad
Pimentón dulce: 1 cda
Queso Parmesano Rallado: Cantidad necesaria
Salsa Blanca: 1 L
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 2 Unidades
Vino Tinto: 1/2 Vaso
Caldo de carne: 350 cm3
Ajo: 1 Diente
Laurel: 1 Hoja
Masas secas de lasagna: 16 Unidades
Orégano: 1 cda
Pure de tomate: 350 cm3
Sal: 1 Pizca
Osobuco: 2 k
Tomates italianos en perita: 1 Lata
Hongos secos hidratados: 25 g

Preparación de la Receta

- Cortamos la carne en cubos chicos, dejando el *hueso* para la cocción
- Sellamos la carne de ambos lados y condimentamos con sal y pimienta.
- En una sartén grande, agregamos aceite de oliva y *ajo* picado
- Luego, añadimos la *cebolla* y el *morrón* picados en cubos chicos
- Dejamos cocinar durante unos minutos y desglasamos con vino tinto.
- Agregamos los tomates, la *zanahoria* en cubos y la carne
- Condimentamos con sal, pimienta, *ají* molido, *pimentón*, *orégano* y *laurel*
- Añadimos el caldo y el puré de *tomate* hasta cubrir un poco la preparación.
- Dejamos cocinar, agregamos tomates y *hongos* secos
- Dejamos cocinar y reducimos la salsa
- Armamos la lasagna intercalando salsa blanca, la salsa boloñesa de osobuco y el queso parmesano.
- Llevamos al horno durante 30-40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-osobuco