

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.