Osobucco braseado con pasta seca y crema de perejil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de Perejil

Perejil fresco: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Crema de leche: 250 grs.
Tagliatelle: 200 g

Osobucco

Ciruelas pasas: 100 g
Anchoas: 4 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo oscuro de pollo: 4 Tazas
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Vino Tinto: 3/4 L
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Osobuco: 2 k
Cebolla Morada: 1 Unidades
Ajo: 1 Cabeza

Ragout de hongos

Manteca: 25 g
Portobellos frescos: 200 g
Vino Blanco: 1 Taza
Echalottes picados: 2 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Aceite de trufas: A gusto
Shimeshi: 100 g
Champiñones secos: 100 g
Gírgolas secas: 100 g
Salvia: 5 Hojas
Perejil picado: 1 cda.
Champiñones frescos: 100 g
Girgolas frescas: 200 g
Hongo negro seco: 100 g
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Osobucco

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla*
- Corte la *zanahoria* en rodajas y las rodajas en cuartos.
- Corte la *cebolla* en cuadraditos.
- Tome una bolsa de nylon y coloque dentro los osobuccos, *tomillo*, la cabeza de *ajo* cortada en dos, el vino tinto y aceite de oliva, cierre la bolsa cuidando que no quede aire y reserve en la heladera durante 8 horas aproximadamente, a mitad de reposo gire la bolsa.
- Pique los filetes de *anchoa*.
- Pique las ciruelas pasas.

Ragout de hongos

- Hidrate los *hongos* secos en te durante 8 horas, transcurridas las horas escúrralos y luego córtelos en trozos
- Colóquelos en un bowl y agregue el vino blanco.
- Quite el pie de los champiñones y córtelos junto con el resto de los *hongos* frescos en trozos.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* y aceite saltee los echalottes junto con la *cebolla*, sazone con sal y una vez dorada la *cebolla* incorpore los *hongos* frescos y las hojas de salvia picadas, cocine unos minutos y agregue los *hongos* secos hidratados junto con el vino, cocine hasta que reduzcan los líquidos, luego retire, coloque el ragout de *hongos* en una fuente, espolvoree con **perejil** picado y agregue unas gotas de aceite de trufa, reserve.

Crema de Perejil

- Pique el *perejil*.
- Bata la **crema** de leche a ½ punto y añada el *perejil*, mezcle y reserve.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los tagliatelles secos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la carne quítela de la bolsa y reserve la *marinada*.
- En una *cacerola* bien caliente con aceite selle los osobuccos, una vez dorada la carne retire y reserve.
- En la misma *cacerola* con un poco mas de aceite saltee la *cebolla* junto con la *zanahoria*, cocine unos minutos hasta que las verduras se ablanden y agregue la *marinada*, deje reducir a la mitad, luego incorpore las ciruelas junto con la *anchoa*, cuando el vino este casi evaporado agregue el caldo oscuro de *pollo* y una vez que rompa hervor incorpore los ossobucos, tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 3 horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de tagliatelles, humedézcalos con unas gotas de aceite, encima acomode unos trozos de carne de osobucco y salsee la pasta con la *crema* de *perejil*

.

- Acompañe con una porción de ragout de *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/osobucco-braseado-con-pasta-seca-y-crema-de-perejil