

# 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 osobuccos, 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>