

Osobucco in Bianco

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Osobucco

Hojas de Laurel: 4 Unidades

Dientes de ajo: 4 Unidades

Manteca: 200 Gramos

Vino Blanco: 1 Litro

Aceite De Oliva: c/n

Caldo De Pollo: 1 Litro

Ossobuco enteros con hueso sin cortar con tuétano: 1 unidad

Porotos

Aceite De Oliva: c/n

Ajo: 1 Diente

Porotos alubias remojadas: 250 Gramos

Sal: c/n

Laurel: 1 Hoja

Romero, salvia y tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Porotos

- Cocinar los porotos remojados en abundante agua con el diente de *ajo*, *laurel* y las hierbas.
- Llevar a hervor a fuego mediano y semitapados hasta que al probarlos estén cremosos
- Salar y cocinar 2 minutos más.
- Colar suavemente, rociar con un chorro de aceite oliva y cubrir con film para que no se sequen.
- Reservar.

Osobucco

- Limpiar el *ossobuco* de grasa, *condimentar* con sal, pimienta y *dorar* sus lados en una *cacerola* con aceite de oliva,
- Limpiar la sartén de excesos de grasa, agregar *manteca*, las hojas de *laurel* y los dientes de ajos.
- Desglasar con el vino, agregar el *ossobuco* y mojarlo con el líquido.
- Tapar con el papel *manteca* y la tapa de la olla.
- Cocinar a fuego medio por 2 horas e ir agregando caldo si hace falta hasta que la carne esté tierna.

Servir

- Entibiar los porotos en caldo y *manteca*.
- Servir el *ossobucco* entero con el caldo de cocción y acompañar con los porotos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/osobucco-in-bianco>