

Osobuco a la Milanesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Hinojo: 1 Unidad

Osobuco: 2 Kgr

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: c/n

Zanahoria: 2 Unidades

Caldo: c/n

Vino Tinto: 300 cc

Romero: c/n

Tomate Cherry: 100 grs

Harina: 1 Taza

Risotto

Cebolla: 1 Unidad

Arroz carnoli: 500 grs

Vino Blanco: 100 cc

Limon: 1 unidad

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Azafrán en hebras: c/n

Caldo: c/n

Mantequilla: 100 grs

Queso Reggianito: 100 grs

Preparación de la Receta

- Pasar por *harina* las rodajas de osobuco, *condimentar* con sal y pimienta y sellarlas de ambos lados en una sartén alta con aceite de oliva.
- Retirar y agregar a la sartén zanahorias en rodajas, *hinojo* en juliana y *cebolla* en pluma, dejar cocinar por unos minutos.
- Añadir la ralladura de *limón*, las hierbas y el osobuco reservado.
- Incorporar el vino tinto, los tomates rotos con las manos y el caldo.
- Tapar y dejar cocinar a fuego bajo por 1 hora y media.

Prepara el risotto 30 minutos antes de servir

- En una sartén caliente con *manteca* saltear *cebolla* picada hasta transparentar.
- Agregar el *arroz* con las hebras de *azafrán* y sellarlo.
- Desglasar con el vino, dejar evaporar el alcohol y cubrir con el caldo de verduras.
- Cocinar a fuego suave revolviendo con cuchara de madera e ir agregando caldo a medido que lo vaya absorbiendo el *arroz*.
- Cocinar durante 20 minutos.
- Terminar con *mantequilla*, queso reggianito rallado y mezclar bien.
- Servir con *perejil* picado y ralladura de *limón* por encima.
- Acompañar con el osobuco y su *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/osobuco-a-la-milanesa>