Osobuco braseado con puré de papa y calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anís estrellado: 2 Flores
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Apio: 3 Tallos
Caldo de verduras: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Romero fresco: 2 Ramas
Zanahorias: 400 g
Piel de naranja: 2 Tira
Ajo: 1 Cabeza
Perejil picado: 2 cdas.
Vino Blanco: 1/2 L
Puerros: 4 Tallos
Canela en rama: 1/4 Unidad
Tomillo fresco: 2 Ramas
Cebolla: 400 g
Harina: 4 cdas.
Osobuco con el hueso: 4 Unidades

Guarnición

Manteca: 100 g
Papas: 500 g
Calabaza: 500 g

Preparación de la Receta

- Bride las piezas de osobuco los cuales deben tener un alto aproximadamente de 4 a 5cm, condimente de ambos lados con sal y pimienta y páselos por *harina*
- Pele las cebollas y córtelas en dados.
- Quite la piel que recubre la cabeza de *ajo* y luego córtela al medio.
- Pele la *zanahoria*, córtela al medio y luego en medias rodajas.
- Corte el *puerro* en aros al bies.
- Corte el *apio* en medias rodajas.

Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua con sal cocine las papas y **calabaza** hasta que estén tiernas, luego realice un puré bien fino.
- Condimente el puré con pimienta y agregue la *manteca*, lleve a un fuego suave y mezcle hasta fundir la *manteca*.

Armado

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle las piezas de osobuco de ambos lados
- Una vez sellados retírelos y acomódelos dentro de una placa, perfume con *romero*, *tomillo* y piel de *naranja*.
- En la misma sartén con los jugos de la carne saltee los vegetales anteriormente cortados hasta que se doren levemente
- Terminada la cocción incorpore los vegetales a la placa con las piezas de osobuco, agregue la estrella de anís, la canela en rama y por ultimo añada el vino blanco y caldo de verduras, cubra la placa con papel aluminio sellando los bordes y cocine en horno medio durante aproximadamente 2 a 3 horas
- Transcurrida 1 ½ hora abra y de vuelta las piezas de osobuco.
- Terminada la cocción retire el osobuco y cuele los líquidos
- Vuelque el líquido obtenido dentro de una *cacerola* y reduzca a fuego mínimo, una vez que rompa hervor incorpore una cucharada de *manteca* fría y bata hasta emulsionar, por ultimo espolvoree con *perejil* picado y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la *guarnición* y luego acomode sobre el puré una pieza de osobuco, salsee con la salsa reducida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/osobuco-braseado-con-pure-de-papa-y-calabaza