Osobuco braseado con tomates especiados y pasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Manteca fría: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 3 Unidades
Osobuco con el hueso: 4 Unidades
Vino Blanco: 1 L
Caldo de verduras: 1/2 L
Hierbas frescas: 1 Bouquet
Canela en rama: 1 Unidad
Apio: 1/2 Planta
Harina: 3 cdas.
Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Tomates especiados

Pasas de uva rubias: 2 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Azucar: 2 cdas.
Vino Blanco: 1 Taza
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Pasas de uva negras: 2 cdas.
Tomate concasse: 350 g
Ralladura de lima: 1 cdita.
Extracto De Tomate: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Anís estrellado: 1 Unidad
Perejil picado: A gusto
Canela: 1 cdita.
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Ate alrededor los osobucos con *hueso* y de tres dedos de altura aproximadamente, sazone con sal y pimienta de ambos lados, luego páselos por *harina* también de ambos lados.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *apio* en *brunoise*.
- Pele los ajos y píquelos.
- Pele las zanahorias y córtelas en cuartos y luego en finas laminas.

Tomates especiados

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele el *ajo* y corte en cuartos.
- Lleve una *cacerola* al fuego con aceite de oliva, una vez caliente incorpore el *ajo* y una vez dorado levemente agregue la *cebolla* junto con el *laurel* y la canela, cuando la *cebolla* este transparente añada los tomates *concasse*, saltee unos minutos e incorpore el azúcar, *vinagre* de jerez, ralladura de lima, el anís y las pasas de uva, mezcle y sazone con sal, pimienta y extracto de tomates, mezcle nuevamente y luego de unos minutos de cocción desglace con vino blanco
- Cocine a fuego lento durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los osobucos de ambos lados.
- Luego de sellarlos colóquelos en una placa.
- En la misma sartén donde cocino la carne saltee unos minutos las verduras anteriormente cortadas junto con las hojas de *laurel*, las hierbas frescas (tomillo, *romero* y orégano) y la canela, una vez tiernas desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y luego vierta la preparación en la placa junto con el osobuco y el caldo, sazone con sal y pimienta, cubra bien la placa con papel aluminio y lleve al horno precalentado, bracéelos a fuego lento durante 3 a 4 horas aproximadamente.
- Transcurridas las horas de cocción retire del horno y reserve por separado los jugos de la cocción y las verduras.
- Coloque el *jugo* de la cocción reservado de la carne en una *cacerola* y lleve a fuego hasta reducirlo
- Una vez que la salsa esta espesa incorpore fuera del fuego la *manteca* fría y mezcle hasta disolverla
- Por otro lado y en otra *cacerola*, caliente las verduras reservadas a fuego medio.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato las verduras, salsee con la salsa de los jugos de la cocción y acompañe con los tomates especiados.
- Decore con unas ramas de *romero* y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/osobuco-braseado-con-tomates-especiados-y-pasas