

Osobuco braseado

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Osobuco con el hueso: 3 Unidades

Harina: 1 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hinojos: 2 Unidades

Dientes de ajo: 3 Unidades

Salsa de tomate: 500 Centímetros cúbicos

Caldo: 1 Litro

Romero y tomillo: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Vino Tinto: 250 Centímetros cúbicos

Tomates cherries: 250 Gramos

Pimienta: A gusto

Para el puré

Papa: 1 kilo Gramo

Leche: 100 Centímetros cúbicos

Dientes de Ajos asados: 3 Unidades

Perejil: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Manteca: 100 Gramos

Coliflor: 1 Unidad

Eneldo: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Atar la carne de cada osobuco afirmando su forma circular.
- Agregar *tomillo* y *romero* entre las ataduras y pasar por *harina*.
- Sellar por todos sus lados en una olla profunda y *condimentar* con sal gruesa.
- Una vez dorados agregar zanahorias en rodajas, hinojos en cuartos y cebollas en gajos, dientes de *ajo*
- Vino tinto, salsa de tomates, tomates cherries en mitades, caldo hasta casi cubrir y terminar de *condimentar* con sal y pimienta
- Tapar y dejar cocinar a fuego bajo por 3 horas.
- Servir en fuente con la salsa y los vegetales de cocción
- Acompañar con puré de papas y *coliflor* con *eneldo* y *perejil* picado por encima.

Para el puré

- Hacer un puré hirviendo papas en cubos grandes y pisar con pisapuré agregando *manteca* y leche.
- *Hervir coliflor* en leche, colar y procesar con mixer añadiendo un poco de la leche de cocción y ajos asados.
- Mezclar ambos puré.

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