

Osobuco con verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino blanco seco: 2 Vaso

Caldo De Ave: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Romero: 3 Ramas

Apio: 1 Rama

Chauchas: 100 grs.

Harina: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Tomillo: 3 Ramas

Osobuco: 6 Rodajas

Zanahorias: 2 Unidades

Extracto De Tomate: 2 cdas.

Nuez Moscada: Una pizca

Zucchinis: 2 Unidades

Guarnición

Sal gruesa: 1 cda.

Arvejas: 300 g

Zuchini: 2 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Taza

Chauchas: 300 grs.

Manteca: 6 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 300 g

Preparación de la Receta

- Condimente con sal y los osobucos, pase por *harina* por todo sus lados.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los zucchinis en cubos pequeños.
- Corte las chauchas en cubos pequeños.
- Disuelva el extracto de *tomate* en vino blanco.
- En una olla con 2 cucharadas de aceite de oliva selle los osobucos, hasta *dorar* por 3 minutos de cada lado.

- Agregue el *apio*, la *zanahoria*, el zuchini, las chauchas y la *cebolla*
- Desglace con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo de ave, y el extracto de *tomate*.
- Condimente con nuez moscada, sal y pimienta.
- Tape y cocine por 1 hora aproximadamente
- Cuando la carne esté tierna, retire y coloque en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y un poco del fondo de cocción, para mantener caliente.
- Por otro lado procese el fondo de cocción de la olla con sus jugos
- Vuelva a colocar los osobucos en la olla con la salsa procesada.
- Prepare un bouquet garni con *tomillo* y *romero*, ate y agregue a la olla deje reducir hasta obtener una salsa suave y espesa.
- Retire del fuego y deje reposar la carne antes de servir.

Guarnición

- Pele y corte la *zanahoria* en bastones.
- Corte los zuchinis en bastones.
- Pique el *ciboulette*.
- Deshoje el *romero*.
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee las zanahorias, el zuchini, el *apio* y las chauchas.
- Retire y pase por agua helada
- En una sartén con *manteca* y vino blanco, saltee las verduras blanqueadas y agregue las arvejas.
- Añada el *ciboulette*, el *romero* y las ramas de *menta*, cocine por cinco minutos.
- Retire la *menta*

Presentación

- En una fuente coloque los osobucos con la salsa y la *guarnición* de verduras.

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