

Osobuco de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Osobuco de cordero: 4 Unidades

Garan masala: A gusto

Caldo de Cordero: 400 cc

Agua: 100 cc

Comino: A gusto

Manteca: 100 g

Harina: Cantidad necesaria

Mermelada de cebolla

Sal: A gusto

Cebollas: 4 Unidades

Agua: 50 cc

Menta: 1 cda.

Azucar: 100 grs.

Manteca: 100 g

Preparación de la Receta

- Pase el osobuco por *harina*.
- Clarifique la *manteca*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en *rodaja* finas.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* clarificada dore la carne.
- Agregue la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, el caldo, el agua, *comino*, garan masala y cocine a fuego bajo durante 1 hora.
- Rectifique la sazón.

Mermelada de cebolla

- Corte la *cebolla* en aros y cocine al vapor.

- Corte la *menta* en fina juliana.
- En una *cacerola* de hierro cocine lentamente la *cebolla* con la *manteca*, el azúcar, la sal y el agua hasta que caramelice.
- Aromatice con la *menta*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el osobuco con la salsa y en otro costado una porción de mermelada de cebollas.
- Decore con hojas de *menta*.

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