

Ossobuco al midollo con aligot



Ingredientes

Ossobuco enteros con hueso sin cortar con tuétano: 2 Kilos Gramos

Salvia: Cantidad necesaria

Aceite: Cantidad necesaria

Apio: 200 Gramos

Zanahoria: 300 Gramos

Extracto De Tomate: 50 Gramos

Ajo: 2 Dientes

Laurel: 2 Hojas

Aligot

Papas: 1 Kilo

Manteca: 300 Gramos

Ajo: 1 Unidad

Queso Raclette: 400 Gramos

Caracú en caña: 2 Unidades

Romero: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Puerro: 200 Gramos

Cebolla: 300 Gramos

Vino Tinto: 500 Centímetros cúbicos

Tomates peritas en lata: 800 Gramos

Laurel: 1 Hoja

Queso Mozzarella: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Retirar el *hueso* del **ossobuco** entero y abrir la carne hasta obtener un rectángulo. *Condimentar* con sal, pimienta, salvia y *romero* picados.
- 24 hs antes colocar las cañas de *caracú* en agua con hielo en heladera.
- Retirar el *tuétano* de las cañas de *hueso* y acomodar sobre la carne condimentada. Agregar *ajo* picado y arrollar atando con hilo choricero para darle forma.
- Sellar en una olla con aceite de oliva la carne.
- Agregar *zanahoria*, *puerro*, *cebolla*, *apio*, *ajo* (todo picado), *laurel* y cocinar 3 minutos.

- Añadir vino tinto, extracto de *tomate*, tapar y cocinar a fuego suave por 2 horas.

Aligot

- *Hervir* las papas hasta que estén pasadas.
- Aún en caliente, colar y llevar bien secas a una olla.
- Llevar a fuego y agregar *manteca*, leche caliente infundada con *laurel* y *ajo* y revolver bien hasta integrar.
- Añadir el queso *raclette* rallado y la *muzarella* en cubos mientras se revuelve con cuchara de madera hasta emulsionar la preparación y se formen hilos de queso.

Para el armado

- Servir en la base de una fuente y por encima acomodar el *ossobuco* braseado con su salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ossobuco-al-midollo-con-aligot>