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
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

Aligot

Papas: 1 Kilo
Manteca: 300 Gramos
Ajo: 1 Unidad
Queso Raclette: 400 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 infusionada 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