

# Ossobuco alla milanese con polenta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Vino Tinto:** 1/2 L

**Ajo:** 30 Dientes

**Apio:** 2 Ramas

**Extracto De Tomate:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Harina:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 2 Hojas

**Gremolata:** A gusto

**Ossobuco:** 2 k

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Manteca:** 30 g

**Caldo de carne:** Cantidad necesaria

## Gremolata

**Romero:** 1 Rama

**Limon:** 1 Unidad

**Perejil:** 20 g

## Guarnición

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Caracú:** 1/2 k

## Polenta

**Sal:** A gusto

**Harina de Maíz:** 200 g

**Agua:** 550 cc

## Pulpo

**Pimienta:** 30 A gusto

## Salsa

**Romero en rama:** 2 Unidad

# Preparación de la Receta

## Ossobuco

- Elimine los excesos de grasa del **ossobuco** y sale por todas sus caras.
- Reboce la carne con *harina*.
- En una sartén caliente con *manteca* selle la carne.
- Pique finamente la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee las verduras con el *laurel*.
- Agregue el vino y deje evaporar.
- Incorpore el *ossobuco* y baje el fuego.
- Añada el extracto de *tomate* y caldo hasta cubrir la carne.
- Termine la cocción durante 2 horas aproximadamente
- Rectifique la sazón.
- Condimente con un poco de gremolata.

## Gremolata

- Pique el *ajo*, el *perejil* y el filet de *anchoa*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Mezcle todos los ingredientes.

## Polenta

- Lleve el agua con sal a ebullición y vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo constantemente hasta que espese.
- Vuelque sobre una placa siliconada formando discos y deje enfriar.
- Espolvoree con sal una *plancha* caliente y dore los discos de **polenta**.

## Guarnición

- Separe el *tuétano* del *caracú* y blanquee en agua caliente durante 30 segundos.
- Cuele y condimente con pimienta.

## Presentación

- Sirva una *rodaja* de *ossobuco* en el centro de un plato, rocíe con salsa y espolvoree con gremolata, a los lados sirva *polenta* y el *caracú*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ossobuco-alla-milanese-con-polenta>