Ossobuco de cordero en adobo de chile rojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Chile Guajillo: 3 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Chiles pasilla: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Mantequilla: 1 cda.
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Leche: Cantidad necesaria
Jitomates: 7 Unidades
Osobuco de cordero: 2 Unidades
Harina de trigo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ase los jitomates enteros en un comal hasta quemarlos de todos sus lados.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine el **chile** pasilla, los chiles guajillos, las hojas de *laurel*, el *tomillo* y la *cebolla* previamente pelada y cortada en dos.
- Una vez que los jitomates estén quemados agréguelos a la olla con los chiles, cocine un par de minutos y retire del fuego.
- Pele las papas y córtelas en trozos regulares
- En una *cacerola* con abundante agua fría cocine las papas hasta que estén tiernas
- Luego cuélelas y realice un puré con leche, *mantequilla* y sazone con sal y pimienta.
- Quite los nervios solo de la punta del **ossobuco** hasta dejar el *hueso* limpio
- Luego con un cuchillo pequeño y filoso despegue la carne del *hueso*, raspe bajando la carne y dejando al descubierto un poco más del *hueso* pero sin quitar la carne
- Sazone con sal y pimienta y espolvoree con abundante *harina* hasta cubrir todos los lados del *ossobuco*
- Proceda del mismo modo con el *ossobuco* restante.

Armado

- En una sartén con una taza aproximadamente de aceite neutro caliente cocine los ossobucos de todos sus lados hasta dorarlos, luego retire y reserve.
- En el vaso de la licuadora coloque los jitomates junto con los chiles guajillos y pasilla, el *tomillo* y *laurel*, cubra una cuarta parte con el agua de la cocción y licue, vuelque el adobo obtenido en un bowl y agregue el resto de agua de la cocción.
- Coloque en una *cacerola* grande los ossobucos y cúbralos con el adobo, tape la *cacerola* con papel aluminio y cocine en horno precalentado durante 3 ½ horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción generosa de puré de papas y encima acomode un *ossobuco* de **cordero**.
- Decore con verduras cocidas a gusto y salsee con el adobo de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ossobuco-de-cordero-en-adobo-de-chile-rojo