Lista de ingredientes para la receta Ossobuco de ternera con puré de kreins y pecans

Ingredientes

- Cebollas 2 Unidades
- Concentrado de tomates 1 cda.
- Vino Tinto ½ L
- Zanahorias medianas 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 4 Unidades
- Limones 2 Unidades
- Azucar 4 cdas.
- Caldo de carne 1 L
- Osobuco 4 Rodajas
- Manteca 1 cda.
- Aceite De Oliva 30 cc
- Harina Cantidad necesaria

Guarnición

- Nueces pecan 50 grs.
- Raíz de rábano picante ½ Unidad
- Papas 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Queso Crema 2 cdas.