

Ossobuco de ternera con puré de kreins y pecans

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Vino Tinto: ½ L

Sal y Pimienta: A gusto

Limones: 2 Unidades

Caldo de carne: 1 L

Manteca: 1 cda.

Harina: Cantidad necesaria

Concentrado de tomates: 1 cda.

Zanahorias medianas: 2 Unidades

Tomates: 4 Unidades

Azucar: 4 cdas.

Oso buco: 4 Rodajas

Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Nueces pecan: 50 grs.

Raíz de rábano picante: ½ Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 2 cdas.

Papas: 1 k

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Condimente la carne con sal y pimienta y reboce por *harina*.
- Corte la *cebolla* en cubos grandes.
- Pele los tomates y corte en cubos.
- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.
- Ralle la cáscara de los limones y exprima uno de ellos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y *manteca* dore el oso buco por ambas caras.
- Retire la materia grasa de la *cacerola*, agregue el vino, remueva y deje reducir el líquido.
- Retire la carne con el vino de la *cacerola*, añada aceite de oliva, las verduras, el concentrado de tomates, la ralladura de *limón*, el azúcar y el *jugo* de *limón*, cocine durante 5 minutos.
- Reincorpore el oso buco con el vino, cubra con el caldo y lleve a hervor.
- Baje el fuego, tape la *cacerola* y continúe la cocción durante 2 horas aproximadamente

Guarnición

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada hirviendo hasta que estén tiernas.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré.
- Tueste las nueces pecan.
- Pele la raíz de *rábano* y ralle con la parte gruesa del rallador
- En un bowl mezcle el puré de papas, la *manteca*, el queso *crema*, las nueces, el *rábano* rallado, sal y pimienta

Presentación

- Sirva el puré en el centro de un plato, encima una *rodaja* de osobuco, a los costados sirva la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ossobuco-de-ternera-con-pure-de-kreins-y-pecans>