

Polenta con Estofado de Oso buco

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Estofado

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Apio: 2 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Caldo: 1 Litro

Manteca: 3 cdas

Oso buco: 6 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Ajo: 1/2 Cabeza

Aceite: 2 cdas

Cebolla: 1 unidad

Harina: c/n

Vino Blanco: 1 Taza

Zanahorias: 2 Unidades

Perejil picado: 3 cdas

Tomate cubeteado: 2 Tazas

Zest de limón: 2 cdas

Polenta

Harina de Maíz: 500 grs

Caldo: 500 cc

Queso Fontina: 2 Tazas

Leche: 1 Litro

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Estofado

- Pasar las rodajas de osobuco por *harina* con sal y pimienta.
- En olla con aceite sellar de ambos, reservar.
- En la misma *cacerola saltear* en aceite de oliva, la *cebolla* y el *ajo* (ambos picados).

- Agregar la *zanahoria* en cubos, el *apio* picado, el *tomate* y cocinar unos minutos ; incorporar el vino y cocinar hasta evaporar.
- Agregar el caldo, el *tomillo* y el *laurel* ; cocinar a fuego bajo hasta reducir.
- Añadir el osobuco reservado, cubrir con el caldo y tapar.
- Cocinar a fuego suave por 2 horas hasta que la carne esté muy tierna y la salsa reducida.

Polenta

- Llevar a hervor la leche y el caldo ; incorporar la **polenta** en forma de lluvia y mezclar continuamente.
- Fuera del fuego, incorporar el queso, mezclar bien y *condimentar* con sal y pimienta.

Armado

- Servir la *polenta* con el estofado de osobuco y por encima agregar zest de *limón* y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polenta-con-estofado-de-osobuco>