

Ragout de osobuco

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Aceto balsámico: 100 Ml.

Botella de Vino tinto: 1 L

Caldo de carne: 1 L

Pimentón dulce: 1 cda

Pimienta en grano: 1 cda

Pimiento rojo: 1 k

Ajo: 1 Cabeza

Azucar: 100 g

Laurel: 1 Hoja

Osobuco: 4 Unidades

Pimentón picante: 1 cda

Tomillo fresco: 1 Rama

Cebolla: 1 k

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla bien caliente con un chorrito de aceite, doramos la carne por los dos lados
- Por otro lado, en una sartén con aceite, llevamos a fuego muy lento todas las cebollas cortadas, excepto una, y el *pimiento* cortado en juliana
- Condimentamos con los pimentones y la sal.
- Cuando la carne esté dorada, añadimos una *cebolla* cortada, el *ajo*, el *laurel*, la pimienta y el vino tinto
- Una vez que el alcohol haya evaporado añadimos el caldo, tapamos y cocinamos durante 90-120 minutos
- Pasado este tiempo, colamos los caldos de cocción y reservamos
- En una sartén caliente, disponemos el azúcar
- Cuando empiece a transformarse en caramelo, añadimos el aceto balsámico y el caldo de cocción que habíamos colado
- Revolvemos hasta conseguir una salsa espesa y brillante.

Para terminar

- Hacemos un colchón con las verduritas y disponemos encima la carne
- Regamos bien con la salsa de caramelo, decoramos con el *tomillo* y servimos

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