

# Ragú de osobuco con nueces de tuétano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Albahaca picada:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomillo:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Laurel:** 1 Hoja

**Azucar:** 1 cdita.

**SPAGHETTI:**

**Orégano:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Clavo De Olor:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ciboulette picado:** 1 cda.

**Osobuco:** 1 k

**Pulpa de tomate:** 1 Taza

**Brandy:** 1 cda.

## Caldo

**Carne de vaca:** 500 g

**Apio:** 3 Tallos

**Tomillo:** A gusto

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Laurel:** 2 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Puerro:** 3 Tallos

## Preparación de la Receta

### Caldo

- Pele y corte en dados la *zanahoria*.
- Corte el *puerro* y el *apio* en trozos.
- Corte la carne en dados.
- Coloque en una placa que no sea de teflón la *zanahoria* junto con el *puerro*, el *apio* y la carne, cocine en horno durante 20 aproximadamente
- Retire los ingredientes de la placa y coloque dentro de una olla

- Vierta sobre la placa el vino blanco y con la ayuda de una cuchara de madera raspe todo el resto que haya quedado pegado, vierta dentro de la olla.
- Lleve luego la olla a fuego y agregue abundante agua, condimente con *tomillo*, *laurel*, sal y pimienta
- Cocine durante 20 minutos, luego retire y cuele.

## Armado

- Retire el **tuétano** de cada *hueso* de osobuco.
- Separe el *hueso* de la carne
- Corte la carne en trozos.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una olla con abundante agua caliente cocine las nueces de *tuétano* durante 2 minutos aproximadamente, retire y pase por abundante agua helada
- Retire, escurra y corte en trozos.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *ajo* hasta transparentar, luego agregue la carne, una taza de caldo, pulpa de *tomate*, *tomillo*, *laurel*, azúcar, clavo de olor molido, *orégano* seco molido y sal, mezcle y deje cocinar a fuego mínimo durante 45 minutos.
- Retire del fuego y una vez frío desmenuce los trozos de carne.
- Coloque en una sartén la salsa donde cocino la carne junto con la carne desmenuzada, lleve a fuego.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *tuétano*, sazone con sal, pimienta y agregue el brandy, deje evaporar y retire del fuego.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta
- Retire y añada a la sartén con la salsa y carne, mezcle bien.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de pasta junto con la salsa y carne.
- Encima coloque el *tuétano* y decore con *ciboulette* y *albahaca* picada

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ragu-de-osobuco-con-nueces-de-tuetano>