

Risotto de estofado con ossobuco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el ossobuco

Cebollas: 2 Unidades

Harina: 50 grs.

Caldo: 300 cc

Vino Blanco: 100 cc

Ossobuco: 1 k

Zanahorias: 2 Unidades

Para el risotto

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Caldo: 600 cc

Arroz arborio: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Para los rollitos de berenjenas

Berenjenas: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Sal gruesa: 2 cdas.

Albahaca: 1 atado

Tomates: 2 Unidades

Queso Mozzarella: 300 g

Ricota: 300 grs.

Vino: 1/2 Copa

Preparación de la Receta

Para el ossobuco

- Limpiar el ossobuco, retirando la carne del *hueso* y cortarla en cubos.
- Salpimentar y enharinar.

- Cortar las cebollas y las zanahorias en *brunoise*.
- Sellar la carne en un sartén con aceite bien caliente.
- Rehogar las cebollas y zanahorias en una *cacerola*.
- Agregar la carne sellada, añadir vino blanco y un poco de caldo.
- Salpimentar, dejar cocinar por una hora tapado.

Para el risotto

- Cortar 1 *cebolla* en *brunoise*, sudar en un sartén.
- Agregar el *arroz* arborio, saltearlo y agregar el vino blanco.
- Una vez que evapore, agregar el caldo paulatinamente hasta que el *arroz* quede en su punto.
- Rectificar sal y pimienta.

Para los rollitos de berenjenas

- Cortar los tomates en *concasse*.
- Cortar las berenjenas en láminas, dejar con sal gruesa.
- Cortar una *cebolla* en *brunoise* y rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva.
- Picar la *mozzarella*, mezclar con la *ricota* y la *albahaca* picada.
- Enjuagar las berenjenas, y secar, llevar al horno en una placa con aceite hasta que estén cocidas.
- Agregar *tomate* a la *cacerola*, salar para que suelte los jugos sumar una hoja de *laurel* y el vino.

Para el armado

- Disponer un poco del relleno en el centro de una lámina de *berenjena* y enrollar, colocar en una placa y cocinar en horno.

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