Risotto y osobuco alla milanese

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gremolata

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Romero: 1 Rama
Cascara de limon: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil: 10 g

Ossobuco

Caldo de verduras: 200 cc
Sal: A gusto
Apio: 1 Tallo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 100 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Romero: 1 Rama
Ossobuco: 4 Ruedas
Harina: Cantidad necesaria

Risotto

Manteca: 25 g
Azafrán: 0.5 Una pizca
Caldo de gallina: 2 L
Arroz arborio: 400 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caracú: 50 g
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Queso Parmesano Rallado: 50 g

Preparación de la Receta

Risotto

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con una pizca de sal.
- Incorpore el *azafrán* y deje *dorar*.
- Remoje el *caracú* en agua fría hasta el momento de utilizarlo.
- En una sartén aparte con aceite de oliva caliente tueste ligeramente el *arroz*.
- Incorpore el vino, revuelva y deje reducir.
- Integre la *cebolla* y revuelva.
- Deje cocinar durante 18 minutos añadiendo caldo caliente poco a poco revolviendo de tanto en tanto.
- Apague el fuego, agregue el *caracú*, el queso, la *manteca* y revuelva hasta que se fundan.
- Rectifique la sazón.

Ossobuco

- Corte la membrana exterior del *ossobuco*, pase por *harina* y ciña con una tira de papel aluminio.
- En una sartén con aceite de oliva dore la carne por ambas caras con el *romero* y el *tomillo*.
- Corte la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue las verduras.
- Incorpore el *ossobuco* sin el aluminio, el vino, el extracto de tomates, el caldo, tape y deje cocinar durante 1 y 1/2 hora aproximadamente.
- Condimente con sal al finalizar la cocción.

Gremolata

- Pique finamente el *ajo* con el *perejil*, la cáscara de *limón*, las anchoas y el *romero*.

Presentación

- En una fuente sirva el risotto y encima el *ossobuco*.
- Espolvoree con la gremolatta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-y-osobuco-alla-milanese