

# Sorrentinos de ossobuco con salsa de azafrán y pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Harina:** 400 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Huevos:** 4 Unidades

## Relleno

**Hongos secos:** 15 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Caldo De Pollo:** 1 L

**Limon:** 1 Unidad

**Perejil:** 1 cda.

**Vino Blanco:** 100 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Osobuco:** 1 k

**Harina:** Cantidad necesaria

## Salsa

**Vino Blanco:** 500 cc

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

**Pimentòn Ahumado:** 1 cda.

**Tomates Perita:** 2 Unidades

**Albahaca:** 5 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Varios

**Caracú:** 2 k

## Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* y disponga en el centro los huevos y el aceite.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.

- Amase durante 10 minutos y deje reposar cubierta por espacio de 30 minutos.
- Estire la masa con una máquina sobadora hasta obtener una lámina fina.

## Relleno

- Corte el **ossobuco** en rodajas y pase por *harina*.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*, el *perejil*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Hidrate los *hongos* en agua.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* dore el *ossobuco*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *cebolla* picada y rehogue.
- Incorpore el vino, el caldo, la mitad del *ajo* picado, la mitad del *perejil*, la mitad de la ralladura de *limón* y los *hongos*.
- Cocine lentamente durante 1 y 1/2 hora.
- Deshuese el *caracú* y desmenuce la carne.
- Vuelva la carne a la *cacerola* y aplaste todos los ingredientes con un tenedor.
- Agregue el resto de ralladura de *limón*, de *ajo* y de *perejil* picado.
- Deje enfriar antes de utilizar.

## Armado

- Extienda una lámina de masa sobre una sorrentinera y distribuya el relleno.
- Moje los bordes de masa de cada sorrentino con agua y cubra con otra lámina de masa.
- Pase un palote por la superficie para que se corte la masa y desmolde los **sorrentinos**.
- Cocine el *caracú* en abundante agua salada hirviendo.
- Incorpore la pasta y cocine durante 2 minutos.

## Salsa

- Corte la *albahaca* con la mano.
- En una *cacerola* entibie el vino.
- Corte los tomates en cubos.
- Agregue el *pimentón* disuelto con un poco del vino, el **azafrán**, la *albahaca*, sal, pimienta y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el *tomate* y cocine durante 2 minutos más.

## Presentación

- Sirva los *sorrentinos* con *caracú* en platos individuales.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-de-ossobuco-con-salsa-de-azafran-y-pimientos>