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