

# Tuétano con gremolata y fiorellini de ossobuco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bouquet garnie:** 1 Unidad  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Apio:** 1 Rama  
**Harina:** Cantidad necesaria

**Puerro:** 1 Unidad  
**Vino Tinto:** 1/2 L  
**Garrón de carne de vaca entero:** 1 Unidad  
**Extracto De Tomate:** 3 cdas.  
**Zanahoria:** 1 Unidad  
**Caldo de carne:** Cantidad necesaria

## Fiorellini

**Agua:** Cantidad necesaria  
**Jugo de remolacha:** 1 Unidad  
**Harina 0000:** 400 g

**Yemas de huevo:** 6 Unidades  
**Harina:** Cantidad necesaria

## Gremolata

**Ralladura de limón:** 1 Unidad  
**Aceite:** 20 cc  
**Romero:** 2 Ramas  
**Perejil fresco:** 2 Rama  
**Pan Rallado:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Queso rallado:** Cantidad necesaria  
**Anchoas:** 3 Unidades  
**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

## Relleno

**Carne de garrón cocida:** 1 Unidad

**Queso parmesano rallado fino:** 100 g

## Varios

**Romero:** 4 Ramas

# Preparación de la Receta

- Retire la pulpa del garrón y corte en medallones.
- Pase por *harina* y retire el exceso.
- Haga cortar el *hueso* por la mitad a lo largo y al medio para que quede el **túetano** expuesto y cuatro partes iguales.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en juliana.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne de ambos lados.
- En una olla con aceite de oliva, saltee las verduras con un poco de sal y el bouquet garnie.
- Incorpore la carne a las verduras y agregue el extracto de *tomate*.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y termine con el caldo.
- Tape la olla y cocine hasta que este bien tierno 2 horas aproximadamente.
- Deje enfriar y separe la carne de la salsa.
- Procese la salsa y coloque nuevamente en la olla a reducir.

## Gremolata

- Deshoje el *romero* y el *perejil*.
- En la mesada coloque las anchoas, la ralladura de *limón* y *naranja*, el queso parmesano, el *perejil*, el *romero* y pimienta. Pique bien con la ayuda de un cuchillo.
- En una placa para horno coloque el *hueso* del garrón con el **túetano** hacia arriba, espolvoree con la gremolata y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *gratinar*.

## Fiorellini

- Mezcle *harina* con el *jugo* de *remolacha*, hasta lograr una masa homogénea.
- Tape con papel film y deje descansar en la heladera por 30 minutos.
- Estire la masa de *remolacha* y pique.
- En un bowl mezcle los 400 gr de *harina* con los huevos y el agua.
- Amase y deje descansar tapada con papel film en la heladera por 30 minutos.
- Pase la masa por la máquina de pastas y estire.
- Espolvoree la masa blanca con la masa de *remolacha* picada y vuelva a pasar por la máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Debe quedar una masa blanca con unos puntitos colorados.

## Relleno

- Procese la carne del osobuco y mezcle con queso parmesano rallado.

## Armado

- Corte la masa en círculos de 6-7 cm diámetro y coloque en el centro el relleno de carne.
- Cierre doblando al medio y doble el borde hacia arriba, como si fuera un cappelletti semi torcido.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.

## Presentación

- En un plato sirva un espejo de salsa, sobre esta los firellini y un *tuétano* gratinado.
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tuetano-con-gremolata-y-fiorellini-de-ossobuco>