Lista de ingredientes para la receta Tuétano con gremolata y fiorellini de ossobuco

Ingredientes

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Puerro 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Tinto 1/2 L
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Garrón de carne de vaca entero 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Extracto De Tomate 3 cdas.
- Apio 1 Rama
- Zanahoria 1 Unidad
- Harina Cantidad necesaria
- Caldo de carne Cantidad necesaria

Fiorellini

- Agua Cantidad necesaria
- Yemas de huevo 6 Unidades
- Jugo de remolacha 1 Unidad
- Harina Cantidad necesaria
- Harina 0000 400 g

Gremolata

- Ralladura de limón 1 Unidad
- Aceite 20 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Romero 2 Ramas
- Queso rallado Cantidad necesaria
- Perejil fresco 2 Rama
- Anchoas 3 Unidades
- Pan Rallado 2 cdas.
- Ralladura de naranja 1 Unidad

Relleno

- Carne de garrón cocida 1 Unidad
- Queso parmesano rallado fino 100 g

Varios

- Romero 4 Ramas