

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:28
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/osobuco-al-estilo-italiano.html>

Osobuco al estilo italiano

INGREDIENTES

- 6 osso buccos de ternera
- 1 cebolla o cebolleta
- 1 puerro
- 1/2 kilo de zanahorias
- 2 ramitas de apio
- 1 hoja de laurel
- 1 lata de tomate pelado al natural
- 1 vaso de vino blanco
- ½ vaso de harina
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 pastillas de caldo
- cáscara de limón
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Unte los trozos de osso bucco con un poco de mostaza y páselos por harina. Sacuda los excesos de harina y dore las piezas de carne por ambos lados en una sartén con aceite de oliva muy caliente. Sacar y reservar.

En una olla grande se sofríen la cebolla, el puerro, la zanahoria y el apio, cortados en cuadritos aprovechando el aceite de freír la carne.

Vierta la lata de tomates enteros al natural con su líquido y desmenúcelo con una espumadera.

Añada la carne de ternera a este refrito. Incorpore un litro de agua caliente con dos cubitos de caldo, sal y pimienta, una hoja de laurel y un trozo grande de cáscara de limón. Añada el vino y deje cocer hasta que la carne este tierna. Vigile de vez en cuando, y si es necesario, añada un vaso grande de agua caliente.

Nota:

El toque de la cáscara de limón es muy importante y da un sabor especial a esta deliciosa carne guisada que se puede acompañar con cualquier pasta o con arroz blanco.