

Recetario

OSSOBUCO DE TERNERA AL VINO

INGREDIENTES:

2 trozos de ossobuco
1 cebolla
3 ajos
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 tomate maduro
2 zanahorias
1 hoja de laurel
Un vaso de vino tinto
Caldo
Sal
Aceite de oliva
Harina

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Primero hacemos unos cortes en los bordes de la carne para que no se deforme, echamos sal y pimienta, pasamos por harina y doramos en una sartén.

A continuación cortamos todas las verduras en trozos pequeños.

En una cazuela ponemos aceite y añadimos la cebolla. La dejamos dorar un poco y añadimos los pimientos, el tomate y la zanahoria. Rehogamos todo unos 10 minutos, ponemos una cucharada de harina, removemos bien y echamos el vino. Cocemos a fuego fuerte 5 minutos e incorporamos un vaso de caldo y la hoja de laurel. Añadimos la carne y dejamos a fuego lento unas dos horas. Miramos de vez en cuando y si necesita, le vamos poniendo un poco más de caldo.

Una vez la carne esté blanda y la salsa espesa lo tenemos hecho.

Presentación:

En un plato ponemos un trozo de carne, bañamos con salsa y lo acompañamos con unas patatas caseras.

