

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 a la carne en los bordes para que no se deforme, echamos sal y pimienta y pasamos por harina. Doramos la carne 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 ponemos los pimientos, el tomate y la zanahoria, rehogamos todo unos 10 minutos. Añadimos una cucharada de harina removemos bien y echamos el vino. Cocemos a fuego fuerte cinco minutos e incorporamos un vaso de caldo, la hoja de laurel, añadimos la carne y dejamos a fuego lento unas dos horas. Lo 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 y bañamos con salsa. Acompañamos con unas patatas caseras.

