

OSOBUCO

INGREDIENTES:

100 gr mantequilla
1 zanahoria
1 cebolla
2 dientes de ajo
unas ramitas de mejorana u orégano
(muy poco)
2 tomates maduros (sin piel ni
semillas)
ralladura de naranja y de limón
1 vaso de vino
1/2 l de caldo

ELABORACION:

Ponga en una cazuela 75 gr de mantequilla. Enharinarlos osobucos y dorarlos en dicha mantequilla. Cuando estén dorados añada la cebolla, la zanahoria, 1 diente de ajo, todo muy picadito. Añadimos las ramitas de mejorana, sazonamos con sal y pimienta. Cuando esté bien sofrito añadir la mitad del vino. Dejelo reducir, incorporar entonces los tomates muy triturados y deje cocer una hora más, mojando de vez en cuando con unas cucharadas de caldo, cuidando que no se espese demasiado. Unos minutos antes de terminar la cocción, añada un poco de piel de limón y naranja rallada, un diente de ajo picado y una cucharadita de harina, todo muy disuelto con medio vaso de vino y 25 gr de mantequilla.

PRESENTACION:

Se presenta con arroz hervido en forma de flam y rociado de la salsa obtenida de la cocción. En un plato a parte se servirán patatas fritas cortadas a tacos.



Passage La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45

Teia