

INGREDIENTES

- 4 rodajas de ossobuco gruesas 2 o 3 cms.
- harina
- sal y pimienta
- aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 3 tomates medianos
- 1 zanahoria o 2 medianas
- 1 poco de tomillo
- ralladura de limón
- 1 copita de coñac
- 1 vaso de vino bueno (puse tinto)
- 1 vaso de caldo (puse agua y una cucharadita de bovril)



ELABORACIÓN

Primero que nada hacer unos cortes a la pieza como veis en la foto, lavar y secar con un papel de cocina, si tienes hilo de cocina atar alrededor para que no pierda la forma.

Salpimentar y pasar la carne por harina sacudiendo la que sobra. Poner una sartén con aceite a calentar y freír a fuego medio las rodajas de ossobuco, una vez doradas por las dos partes se reservan en una cazuela. A continuación añadimos a la cazuela la copa de coñac y flambearemos (cuidado con la campana extractora).

Colar el aceite por si se ha quedado harina y ponerlo en una sartén dónde haremos un sofrito con la cebolla, el ajo y la carlota todo cortado a trocitos, sofreír a fuego medio para que no se dore demasiado aprisa, una vez empiece a pocharse añadimos los tomates pelados y troceados cuando esté el sofrito casi hecho añadimos el tomillo y la ralladura de limón, revolvemos bien y añadimos el vino, dejamos evaporar el alcohol un minuto.

Pasamos el sofrito anterior a la cazuela dónde tenemos los trozos de ossobuco y añadimos el caldo a la sartén para recoger bien los jugos, si tenemos caldo preparado con algún hueso y alguna verdura y si no puedes poner agua y una pastilla de avecrem o bovril. Cocer a fuego lento una hora y media o dos, vigilando el caldo pues no tiene que quedar seco. También puedes hacerlo en olla rápida así en media hora lo tienes, si tienes tiempo te aconsejo hacerlo poco a poco y moviendo de vez en cuando la cazuela en vaivén.

Sacar los trozos de ossobuco a una fuente y la salsa si te ha quedado muy líquida reducir un poco a fuego mas fuerte y pasarla por un pasapurés y si no por la batidora.

De guarnición puse unas patatas torneadas y hervidas lo justo para que no se deshagan y después fritas en mantequilla.

Maria Dolores