



Ossobuco

Receta de V-ZUG AG



Preparación	50 Min.
Tiempo de cocción	2 H
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Jarretes de ternera braseados con gremolata

Ossobuco

4 Jarretes de ternera (aprox. 250 g cada uno)

un poco Sal

Aceite de cacahuete para saltear

2 Cebollas, picado

2 Zanahorias, en cubos de 5 mm de grosor

2 Tallo Apio blanco, en cubos de 5 mm de grosor

1 Cuchara sopera Puré de tomate

100 ml Vino blanco

400 ml Caldo de ternera

200 g Salsa de tomate de bote

1 Cuchara sopera Maicena

2 Hojas de laurel

Gremolata

1 Manojó Perejil de hoja plana, picado

1 Diente de ajo, picado

1 Limón sin tratar, algo de la piel rallada

1 Cucharadita Alcaravea molida





5 Cuchara sopera Aceite de oliva

1 Cucharadita Sal

Ossobuco

Corte los lados de la carne, sale generosamente. Caliente el aceite de cacahuete en una sartén, dore la carne por todas partes, retírela y resérvela.

Reduzca el fuego, añada las cebollas, las zanahorias y el apio, y fríalos a fuego medio hasta que se doren. Añada el puré de tomate y siga asando brevemente. Mezcle bien el resto de los ingredientes hasta la maicena (incluida), añádala junto con las hojas de laurel y llévela a ebullición. Coloque la carne en la cacerola y cúbrala completamente con la salsa.

Hornee la carne en una parrilla en el estante central con aire caliente eco a 160 °C durante 2 horas.

Gremolata

Mezcle todos los ingredientes.

Sazonar

Extienda la gremolata sobre el ossobuco y sírvalo.

Pasos de cocción

Aire caliente eco 160 °C durante 2 H

Consejos

La carne estará cocida cuando pueda deslizar fácilmente del tenedor al perforarla con el mismo.

Accesorios

Una cacerola o sartén grande y una fuente de porcelana con un volumen de 2 l

Parrilla

