

Osso buco en salsa

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

- 1/4 Kg. de Cebolletas francesas
- 1 Cebolla
- 1 Cucharada de Corteza de limón rallado
- 1 Cucharada de Perejil picado
- 1 Cucharadita de postre de Hierbas aromáticas (perejil, tomillo, laurel)
- 1 Vaso de Caldo
- 1 Vaso de Vino blanco
- 1,5 Vaso de Aceite de oliva
- 20 g. de Mantequilla
- 3 Tomates
- 6 Trozos de osso buco
- Ajo
- Harina
- Limón
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pasar los trozos de carne por harina y freirlos bien. Con el aceite sobrante bien colado, reogar la cebolla, añadir el tomate picado, las hierbas machacadas y el limón rallado y remover.

Colocar los trozos de carne en una cacerola y añadir el vino, el caldo, sal y pimienta. Dejar que cueza a fuego lento y tapado durante 2 horas.

En un cazo, cocer las cebollitas peladas, la mantequilla, unas gotas de limón y sal durante 25 minutos. Escurrirlas, dorarlas en aceite y reservar.

Colocar los trozos de carne en una fuente, verter por encima la salsa que se abrió pasado por un pasapuré y adornar la fuente con las cebollitas y perejil picado espolvoreado.