

Osso Bucco de ternera

Ingredientes

8 lonchas de jarrete de ternera de 200 g cada una
20 cl de aceite (oliva)
6 dientes de ajo
2 latas de 400 g de tomates triturados
400 g de zanahorias
2 cebollas
40 cl de vino blanco seco (opcional)
1/2 L de caldo de verduras (caldo de cubitos de verduras)
2 ramos de guarnición
Harina
Pimienta
Sal
1 naranja

Acompañamiento: patatas o pasta.

Preparación

- Pelar y cortar las zanahorias en rodajas gruesas, cortar las cebollas en rodajas y picar los ajos. Dorar las verduras en una cazuela con el aceite.
 - Retirar las verduras de la cazuela.
 - Enharinar la carne y dorarla bajo todas sus lonchas en la cazuela.
 - Retirar la carne, desglasar con vino blanco.
 - Regresar a la cazuela las verduras, 1/2 L de caldo, la carne, las ramitas de guarnición y añadir la ralladura de naranja y su jugo.
 - Dejar cocinar durante 45 minutos desde el giro de la válvula.
-
- Servir con patatas al vapor o pasta.