

Bucco de ternera osso

Ingredientes

8 Jarrets de ternera de 200 g cada uno
20 cl de aceite (oliva)
6 dientes de ajo
2 cajas 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 vegetales (caldo de cubo de verduras)
2 ramas adornados
Harina
Pimienta
Sal
1 naranja

Acompañamiento: papas o pastas.

Preparación

- Pele y corta las zanahorias en rodajas gruesas, pica las cebollas, corta el ajo. Dora las verduras en una cacerola con el aceite.
 - Retire las verduras de la cacerola
 - Anarme la carne y dorarla en todas sus rodajas en la cacerola.
 - Retire la carne, desglasado con vino blanco
 - Coloque las verduras en la cacerola, 1/2 l de caldo, carne, ramos adornados y agregue la ralladura de naranja y su jugo.
 - Cocine durante 45 minutos de la válvula de la válvula
-
- Sirva con papas de vapor o pasta.