



OSOBUCO DE TERNERA A LA CERVEZA CON ARROZ CREMOSO

INGREDIENTES

• PARA EL OSOBUCO •

- 4 piezas de osobuco de ternera
- 2 cebollas moradas
- 1 cabeza de ajos
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- Romero
- Laurel
- 1 cucharada de mostaza
- Harina fina de maíz
- 1/2 litro de caldo de carne
- 1 copita de cerveza
- 1 cucharada de miel

• PARA EL ARROZ •

- 160 g de arroz
- 700 g de caldo de ave
- 1 diente de ajo
- Azafrán
- Queso curado de vaca
- 50 g de mantequilla

• ADEMÁS •

- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Las hojas verdes del apio

ELABORACIÓN

Salpimienta y dora el osobuco. Agrega a la cazuela los vegetales picados: 2 cebollas moradas, 1 cabeza de ajos, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 rama de apio y las especias: romero y laurel. Dora bien los ingredientes, desglasa con la cerveza y añade el caldo. Tapa la olla exprés y cocina durante 1 hora.

Destapa, cuela la salsa, reduce y espésala con maicena.

Mientras, prepara un arroz cremoso. Haz un sofrito con cebolla y ajo, añade el arroz y rehoga hasta perlar el grano. Incorpora el azafrán molido disuelto en agua tibia, vierte caldo caliente y cocina sin dejar de remover. Termina añadiendo el aceite de oliva virgen extra en hilo fino mientras remueves enérgicamente para emulsionar. Agrega el queso desmigado y finaliza con pimienta negra recién molida.

Sirve el arroz cremoso y coloca encima una rodaja de osobuco. Remata con ramas de apio picadas finamente.

bonArea