

Un plato tradicional con un corte económico: Osobuco a la olla

22/04/2024



En este artículo, te llevaré en un viaje hacia la autenticidad y la tradición, mientras exploramos cómo preparar este plato emblemático que trae el delicioso sabor de antes a tu mesa.

El osobuco, con sus huesos repletos de sabor y su carne que se deshace lentamente, es un tesoro de la cocina tradicional. La clave de su irresistible sabor radica en la forma en que se cocina, permitiendo que los ingredientes se mezclen y se transformen con el tiempo.

Para esta deliciosa y tradicional preparación, vas a necesitar:

Ingredientes:

- 4 filetes de Osobuco (preferiblemente de ternera)
- 2 Cebollas

- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 2 dientes de Ajo
- 2 Tomates (maduros)
- 1 vaso de Vino tinto
- Caldo de verdura o de carne
- Pimienta en grano
- Sal
- 2 hojas de Laurel
- Clavos de olor (a gusto)
- Harina
- Aceite de oliva

Preparación:

1. Comienza pasando cada filete de osobuco por harina, sacudiendo el exceso. En una olla grande, calienta el aceite de oliva y sella los filetes hasta que estén dorados por ambos lados. Retíralos y resérvalos.
2. En la misma olla, agrega las cebollas, la zanahoria, el puerro y el ajo picados. Sofríe hasta que estén tiernos y fragantes.
3. Agrega los tomates picados y mezcla bien. Luego, añade las hojas de laurel, los clavos de olor y algunos granos de pimienta. Cocina por unos minutos hasta que los tomates se hayan ablandado.
4. Vuelve a colocar los filetes de osobuco en la olla y vierte el vino tinto. Deja que el vino se reduzca un poco y se mezcle con los ingredientes. Esto aportará un toque de profundidad a los sabores.
5. Agrega suficiente caldo de verduras o de carne para cubrir los filetes y lleva la olla a ebullición. Luego, reduce el fuego al mínimo, tapa la olla y cocina a fuego lento durante 2 a 3 horas, o hasta que la carne esté tierna y se deshaga fácilmente.
6. Una vez que la carne este tierna y el sabor haya

alcanzado su plenitud, retira las hojas de laurel y los clavos de olor. Sirve el osobuco acompañado de su jugosa salsa, que se habrá convertido en un elixir lleno de sabor.

El Osobuco a la Olla, preparado siguiendo las enseñanzas de la abuela, es un testimonio de cómo la comida puede unir generaciones. Cada bocado es una celebración de la cocina hogareña y del amor transmitido a través de recetas atemporales. Este plato llenará tu casa con los aromas familiares y te recordará que, a veces, las recetas más sencillas son las más memorables.

Fuente: www.culinaryrecipes.top