

Ingredientes

(para 6 personas):

- 12 piezas de osobuco
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo

boletus

- 1 hoja de laurel
- aceite de oliva
- vino tinto
- sal, pimienta
- 1 Kg de castañas
- Leche y harina
- 1 zanahoria
- 1/2 calabacín
- 100 g judías verdes

Presentación:

Retiramos el hueso a las rodajas del osobuco con cuidado que no pierdan la forma y de él sacamos el tuétano el cual se laminará. En el centro del plato disponemos las rodajas de osobuco y en el hueco del hueso y ayudándonos de una manga pastelera ponemos el puré de castañas y setas además del tuétano. Al lado de la carne colocamos el hueso relleno de la juliana de verduras. Napar con la salsa caliente y servir.



Osobuco de morucha al vino tinto de la sierra con puré de castañas y setas con su tuétano

Autor: José Manuel Andrés Andrés

Restaurante: El Balcón de la Plaza, La Alberca, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar, pelar y cortar en cubos de 0,5 cm (Paisana) la zanahoria, cebolla y el tomate previamente escaldado y pelado. Pelar y limpiar el ajo. Pelar las castañas retirando la cáscara. Cocer en agua unos 15 minutos y retirar la piel. Cortar en juliana: 1 zanahoria, 1/2 calabacín y las judías verdes, erogar, sazonar y reservar.

Elaboración:

Salpimentar el osobuco y enharinarlo, en una cazuela freírlo en aceite de oliva a fuego vivo y retirar. En la misma cazuela con el aceite de freír a fuego lento, pochar o rehogar la cebolla y la zanahoria, añadir el tomate, el laurel y el ajo. Una vez pochadas, añadir la carne mojar con el vino tinto y llevar a ebullición para reducir. Cubrir de agua y cuando empiece a hervir desespumar y dejarlo cocer a fuego lento durante aproximadamente 75 minutos, una vez la carne esté tierna y se separe el hueso con facilidad. Retirar del fuego. Separar los osobuco de la salsa y triturar ésta. Pasar por un chino y reservar.

Elaboración del puré de castañas y boletus:

Cocer las castañas limpias con la leche y una pizca de sal, una vez cocidas, se le añaden los boletus. Colamos el líquido reservándolo. Triturar las castañas y los boletus, añadiéndole la leche de cocción hasta conseguir un puré cremoso.

