

## OSSO BUCCO A FUEGO LENTO

### Ingredientes

- 1 vaso de vino tinto • 4 dientes de ajo • 3 cebollas medianas • sal • aceite • 3 zanahorias • 3 cucharadas de salsa de tomate • 2 kg de Osso bucco. • 1 cucharada de harina

### Elaboración:

Picar la cebolla, las zanahorias y los dientes de ajo, poner a pochar a fuego lento con un poco de sal; mientras tanto salpimentar la carne por los dos lados, en una sartén con poco aceite, se da un par de vueltas a la carne, previamente pasada por harina, y se reserva en una fuente con el caldo que vaya sacando la misma.

Cuando esté pochada la verdura, se añade el tomate y se rehoga un poco, se pasa la salsa por la batidora y se pone la carne en la salsa que ha salido y con lo que ha soltado la carne. Se incorpora el vino y se da una vuelta con cuidado de no romper la carne, se cubre de agua aproximadamente un dedo más por encima de la carne, se tapa y se deja cocer a fuego muy lento durante 3 horas. Se va incorporando agua sin que sobre según se vaya quedando sin ella, debe de quedar una salsa espesa pero sin ser demasiado, media hora antes de terminar la cocción, se rectifica de sal. Este plato si se hace de un día para otro, está más bueno, ya que coge todos los sabores de los ingredientes. Se sirve muy caliente.