

Ossobuco

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 17 '
- 4

- 
- 
- 

Comentario nutricional

El ossobuco es la pata de la res cortada perpendicularmente de modo que queda el hueso en el centro la pieza de carne.

Modo express

1. Salpimiente y enharine los ossobucos. Trocee la cebolla, los champiñones, las zanahorias y el apio; pique el ajo.
2. Introduzca el aceite y los ossobucos en la cubeta, y luego el resto de ingredientes.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes. Si la carne no ha quedado tierna vuelva a cerrar la tapa y programe menú presión 20 minutos a 135°.

Modo tradicional. Proceda con el paso 1. Programe el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180° y disponga el aceite en la cubeta. Cuando el aceite esté caliente, dore los ossobucos por las dos caras y resérvelos fuera. Añada la cebolla y el ajo y rehogue 5 minutos. Incorpore las zanahorias, el apio y los champiñones y sofría 5 minutos más antes de introducir de nuevo la carne, junto con el tomate, dejando acabar el programa. Remueva y agregue el romero, el vino y la sal. Cierre la tapa y programe el menú Carne. Si la carne no ha quedado tierna, vuelva a cerrar la tapa y programe el menú presión 20 minutos 135°

- Aquí tienes el vídeo de la receta:

*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction: todos los ingredientes se mantienen igual excepto: 4 medidas de agua