

Osobucco a la milanese con risotto



Ingredientes para 2 personas:

2 ossobucos
200 cl. de caldo de carne
1/2 de cebolla
Harina
Mantequilla
Sal

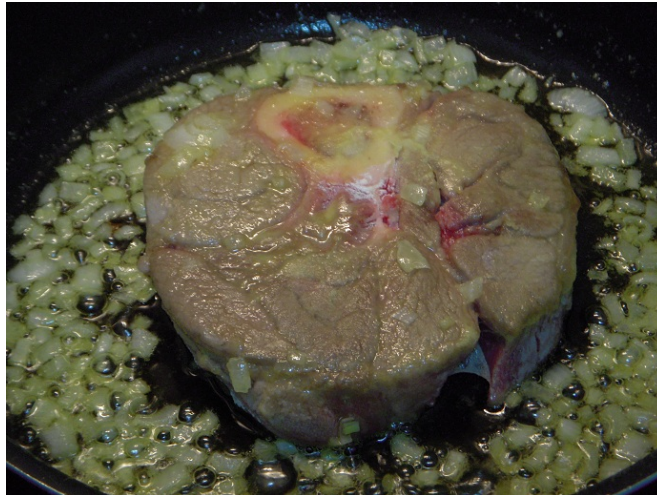
Para la gremolata:

1 anchoa
Perejil
Cáscara de limón rallado

Para el risotto:

160 gr. de arroz Carnaroli
Mantequilla
1/3 de cebolla
Caldo de carne
Azafrán
parmesano rallado
1 vaso de vino blanco seco
Sal

En una sartén ponemos 70 gramos de mantequilla y una 3 cucharadas de aceite
Ponemos a freír la cebolla cortada fina.
Opcionalmente podemos añadir un vaso pequeño de vino blanco.
Enharinamos el osobucco y lo freimos durante un par de minutos por cada lado.



Añadimos el caldo de carne y lo dejamos cocer durante 80-90' (dependiendo del tamaño) a fuego lento con una tapadera dándole la vuelta cada 10-15'.

Para preparar el risotto:

En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite, mantequilla y cebolla picada
Cuando esté fundida la mantequilla y la cebolla empieza a dorar, incorporar el arroz y rehogar.
Dorar durante unos 30''
Añadimos el vaso de vino blanco y removemos hasta que evapore.
Cuando todo el vino esté evaporado, añadimos el cucharón de caldo caliente sin parar de remover. Añadir caldo a medida que haga falta. El tiempo total de cocción del arroz es de unos 18-20'.

Para la gremolata:

Cogemos perejil, anchoa y cascara de limón rallada y lo picamos muy fino.

Añadimos la gremolata al ossobuco 5' antes de servir, o sea 5' antes de que el risotto esté listo

Para finalizar el risotto añadimos el azafrán molido diluido en un poco de caldo.

Finalmente añadimos un poco de mantequilla y el parmesano rallado.
Emplatamos.

NOTA: El risotto requiere remover continuamente y que no quede nunca seco.
Conviene calcular bien los tiempos para hacer coincidir el final de elaboración de risotto con los últimos minutos de elaboración del osobucco.