

Osobuco a la corinto



Ingredientes:

1 kg. de osobuco cortado en cuatro partes,
el zumo de un limon y la ralladura de una naranja,
6 cucharadas de aceite,
1 cebolla grande rallada,
1 zanahoria grande rallada,
2 tomates medianos pelados y picados,
100 gr. de pasas de corinto,
1 cucharada de azucar,
2 hojas de laurel,
3 cucharadas de caldo,
1 cucharada de maicena,
sal,
pimienta,
nuez moscada,
para la guarnicion:
300 gr. de arroz cocido,
1 pellizco de azafran.

Preparación:

Para hacer el osobuco a la corinto primero debemos poner los osobucos en una fuente, sazonarlos con sal y pimienta y un pellizco de nuez moscada.

Rociar el osobuco con el zumo de limon y dejarlo en adobo durante 1/2 hora.

Osobuco a la corinto

Poner las pasas en remojo para que se hidraten y luego picarlas muy menudas.

Dorar el osobuco por ambos lados, en una cacerola, en el aceite bien caliente.

Agregar la cebolla, la zanahoria y el tomate y rehogar durante 2 o 3 minutos.

Poner el azucar, la ralladura de naranja, el caldo y el jugo en el que se adobó el osobuco.

Mezclar bién, tapar la cacerola y cocer a fuego muy suave hasta que el osobuco esté tierno. Si hiciera falta, añadir mas caldo.

Cuando el osobuco esté en su punto, retirarlo de la cacerola y espesar la salsa con la maicena diluida en 1/2 taza de agua.

Servir los osobucos cubiertos con la salsa y acompañados con el arroz hervido con el azafran.

Y ya tenemos nuestro osobuco a la corinto.