

# 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 azúcar, la ralladura de naranja, el caldo y el jugo en el que se adobó el osobuco.

Mezclar bien, tapar la cacerola y cocer a fuego muy suave hasta que el osobuco esté tierno. Si hiciera falta, añadir más 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 azafrán.

Y ya tenemos nuestro osobuco a la corinto.