



ingredientes

para el ossobuco:

- ▶ 4 rodajas de jarrete de Ternera Gallega corte en ossobuco de 220-250 g cada una
- ▶ 2 cebollas grandes picadas
- ▶ 1 zanahoria picada
- ▶ 3 tomates grandes maduros
- ▶ 4 dientes de ajo
- ▶ 1 cda. de harina
- ▶ 1 l caldo de ternera
- ▶ 0,5 l de vino blanco Godello (DO Valdeorras)
- ▶ un poco de tomillo, sal, pimienta y aceite de oliva.

para el arroz:

- ▶ 200 g de arroz de grano redondo tipo bomba
- ▶ 300 g de calabaza
- ▶ 1 cebolla picada
- ▶ 2 dientes de ajo picados
- ▶ 0,6 l de caldo de pollo
- ▶ ½ vaso de vino blanco
- ▶ aceite de oliva virgen extra
- ▶ 50 g queso tipo parmesano
- ▶ 30 g mantequilla fría en daditos pequeños.

elaboración

Salpimentar las rodajas de jarrete y dorarlas en una olla amplia con aceite. Retirarlas y en la misma olla añadir las verduras picadas (primero cebolla y zanahoria) y rehogar hasta que estén doradas. Incorporar entonces el ajo bien picado y el tomate en dados, cocinar 2-3 minutos. Incorporar la harina, remover bien y verter el vino dejándola reducir hasta la mitad. Meter de nuevo los trozos de ossobuco dentro de la olla y cubrir bien con el caldo. Hervir suavemente tapado 1h-30 minutos-2h hasta que la carne esté bien tierna. Reservar.

para el arroz

Empezamos haciendo una crema de calabaza: rehogar un diente de ajo y la cebolla en un poco de aceite de oliva, añadir la carne de la calabaza picada, reservando unos daditos pequeños aparte. Rehogar 2 minutos,

cubrir con el caldo y hervir hasta que se deshaga (12 minutos aprox.). Triturar dejando consistencia de crema ligera y poner a punto de sazón. Rehogar el arroz con un diente de ajo y un poco de aceite de oliva, añadir el vino blanco y evaporarlo sin dejar de remover. Incorporar el caldo y hervir unos 8 minutos a fuego suave hasta que lo absorba. Añadir entonces el caldo de calabaza y los daditos de calabaza; continuar cocinando a fuego suave, removiendo a menudo hasta que el arroz esté hecho, un poco durito (aprox. 10 minutos). Retirar del fuego y añadir el queso rallado y los daditos de mantequilla y batir bien.

presentación

Servir los ossobucos bañados con sus jugos y las verduras de la cocción sin triturar; acompañar con un poco del arroz recién hecho.



tiempo aproximado: 2 horas 30 minutos