3 Ιουνίου 2018

Οσομπούκο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Συστατικά

3 κομμάτια οσομπούκο 1,5 κιλό συνολικά Ανδριόπουλος

4 κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι

πιπέρι
1 στικ σέλερι
2 καρότα
1 σκ. σκόρδο
1 κρεμμύδι
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
1 φύλλο δάφνης
2 γαρίφαλα
1 στικ κανέλας
50 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
100 γρ. λευκό κρασί
1 κύβο κότας
500 γρ. νερό
2 κλ. δεντρολίβανο
2 κλ. θυμάρι
Για το σερβίρισμα

1 κιλό πουρέ πατάτας
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κ.σ. θυμάρι
φύλλα δεντρολίβανου
πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης
Τοποθετούμε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά.
Δένουμε περιμετρικά τα κομμάτια από το οσομπούκο με έναν σπάγγο για να μην διαλυθούν την ώρα του μαγειρέματος.
Προσθέτουμε στο οσομπούκο 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και τα απλώνουμε σε όλη την επιφάνειά του.
Μεταφέρουμε προσεκτικά στην καυτή κατσαρόλα και σοτάρουμε και από τις δύο πλευρές ώστε να πάρουν χρώμα.
Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη.
Τοποθετούμε την ίδια κατσαρόλα στη φωτιά.
Κόβουμε το σέλερι και τα καρότα σε μικρά κυβάκια.
Κόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε χοντρά κομμάτια.
Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα λαχανικά, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με μία κουτάλα για 2-3 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.
Βάζουμε τον πελτέ ντομάτας και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί.
Προσθέτουμε το φύλλο δάφνης, τα γαρίφαλα, την κανέλα, το αλεύρι και ανακατεύουμε.

Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε 1-2 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί.
Βάζουμε τον κύβο, το νερό, το οσομπούκο, το δεντρολίβανο, το θυμαρι,κλείνουμε το καπάκι και σιγοβράζουμε για 2 ώρες.
Σερβίρουμε με πουρέ πατάτας, 1 κ.σ. ελαιόλαδο, θυμάρι, φύλλα δεντρολίβανου και πιπέρι.

Πηγή: akispetretzikis.com