

# Ossobuco de Ternera

---

## Ingredientes:

- 6 rebanadas de ossobuco (jarrete de ternera)
- 2 tomates
- 1/2kg de cebollas
- 1 pie de apio blanco
- 1/2kg de zanahorias
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Laurel
- Tomillo (en ramillete)
- 1 vaso grande de vino blanco
- 1 vaso mediano de aceite de oliva
- Harina
- Sal
- Pimienta

## Elaboración:

En una olla grande, poner 3 cucharadas de aceite de oliva con las zanahorias picadas, el apio picado, los tomates pelados y sin semillas partidos en cuartos, las cebollas y el ajo rebanados. Dejar cocer a fuego bajo durante media hora.

Mientras, se pasan las rebanadas de carne por harina y se doran en la sartén hasta que no salga rojo alrededor del hueso.

Cuando estén cocidas las verduras, se cubren con la carne dorada. Se limpia la sartén en la que se doro la carne con el vaso de vino blanco y se vierte todo ese jugo.

Si es necesario, se añade agua para que el líquido llegue al nivel de la parte superior de la carne. Se sazona con sal y pimienta, se añade el ramillete de tomillo y se tapa la olla. Se deja cocer a fuego lento durante una hora.

**Buen provecho**