Ossobuco sous vide

Autor: Jens Glatz

Ingredientes

Para 4 personas

4 rodajas de pierna de ternera (250 g por rodaja; 3 cm de grosor)
2 zanahorias
porción de puerro (15 cm)
1 rama de apio
1 porción pequeña de apio nabo
1 raíz de perejil
2 cebollas
6 huesos de ternera
2 tomates medianos
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de concentrado de tomate
150 ml de vino blanco
2 cucharaditas de zumo de limón
1 puñado de perejil
1 limón biológico
1 cucharada de mantequilla derretida
4 granos de pimienta de Jamaica
3 granos de pimienta
2 hojas de laurel
sal
pimienta

Preparación

Unte las rodajas de pierna de ternera con aceite de oliva, salpimente y envase al vacío junto con una rodaja del limón biológico y un poco de perejil. Cueza al vacío a 61 °C en el baño de agua de ***fusionchef*** durante 29 horas. Tueste los huesos crudos en el horno sobre una bandeja a 185 °C de aire en circulación durante aprox. 30 minutos.

Corte en porciones pequeñas las zanahorias, el puerro, el apio en rama, el apio nabo, la raíz de perejil, las cebollas y los tomates; a continuación, tueste en una olla grande a fuego medio. Añada los huesos tostados y vierta agua hasta que todo quede cubierto. Añada la pimienta de Jamaica, la pimienta, las hojas de laurel y los granos de pimienta; a continuación, cueza todo a fuego lento durante 2 horas.

Pase el caldo por un colador y reserve. Retire los huesos, las hojas de laurel, los granos de pimienta y de pimienta de Jamaica; a continuación, sofría la verdura escurrida en una sartén caliente.

Retire las rodajas de pierna de ternera del baño de agua Sous Vide y corte la bolsa sin que se pierda la decocción. Rebaje la verdura sofrita con un chorro de vino blanco, la decocción al vacío y el caldo reservado. Deje que el líquido espese y redúzcalo a un tercio.

Pase por la parrilla las rodajas de pierna de ternera con mantequilla derretida durante 15 segundos por cada lado —así se crean aromas de parrilla.

Sirva las rodajas de ternera junto con la verdura.

Jens Glatz ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.