

RISOTTO ALLA MILANESE REMIX



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 320g risotto al azafrán
- 4 ossobuco cortados por la mitad
- 200g Setas Nameko Cocinadas
- q.s. Concentrado Doble de Tomate
- q.s. Fondo de Caldo de Verduras
- q.s. Crema Di Aceto Azafrán
- q.s. Pimienta Al Limon
- q.s. Molinillos Sal Rosado
- q.s. zanahorias
- q.s. chalotas
- q.s. perejil
- q.s. mantequilla
- q.s. harina
- q.s. vin blanco

MÉTODO

- Salar y enharinar la carne de los ossobuco, dorar con salteado de zanahoria y chalota, desglasar con vino blanco y cocer con caldo de verduras y pasta de tomate doble.
- Saltear el risotto en la sartén y servir en un plato caliente, terminando el ossobuco con perejil y pimienta limón, adornar con la crema de vinagre de azafrán.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



**Setas Nameko
Cocinadas**



**Concentrado Doble de
Tomate**



**Fondo de Caldo de
Verduras**



**Crema Di Aceto
Azafrán**



Pimienta Al Limon



Molinillos Sal Rosado