



# RAGÚ DE OSSOBUCO

## COMPONENTES:

**Congelar a -18°C**

- 500 gr. de Ossobuco
- 160 gr. Papardelle

## ADICIONALES EN CASA:

- Queso Parmesano Rallado
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Ajos Picados

## UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Olla(s)
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío
- Sartén

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

## PREPARACIÓN:

- 01 Descongele la pieza de ossobuco en su empaque original (por lo menos con 12 horas de anticipación dentro de la refrigeradora).
- 02 El papardelle debe permanecer congelado en su empaque original hasta el momento de su uso.
- 03 Sumerja el ossobuco totalmente descongelado (en su empaque original) dentro de una olla con agua hirviendo que los cubra durante 10 minutos. Verificar que esté bien caliente antes de retirar del fuego.
- 04 Hierva en una olla aproximadamente 1 lt de agua con una cucharadita de sal y un chorrito de aceite de oliva. Coloque los papardelles congelados por 4-5 minutos o hasta notar que se soltaron totalmente.
- 05 En una sartén, caliente un chorro de aceite de oliva y dore los ajos laminados a fuego medio, agregue la pasta y mezcle todos los ingredientes.
- 06 Corte la bolsa al vacío con ayuda de unas tijeras y sirva los productos inmediatamente.

## EMPLATADO:

Sirva el ragú de ossobuco con su salsa bien caliente en un plato, acompañe con el papardelle y queso parmesano rallado.

## ¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.