



RAGÚ DE OSSOBUCO

COMPONENTES:

Congelar a **-18°C**

- 500gr. de Ossobuco
- 100gr. de Salsa de Ossobuco
- 160gr. 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 desongelarlos 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). Verifique que esté completamente descongelada y mantenga en su empaque hasta el momento de su uso.
- 02 El papardelle y la salsa de ragú permanecerán congelados en su empaque original hasta el momento de su uso.
- 03 Sumerja el ossobuco y la salsa (cada uno en su empaque original) dentro de una o más ollas con agua hirviendo que los cubra durante 10 minutos aprox. Verificar que estén bien calientes antes de retirar del fuego.
- 04 Corte la bolsa al vacío con ayuda de unas tijeras y sirva los productos inmediatamente.
- 05 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 que note que se soltaron totalmente.
- 06 En una sartén, caliente un chorro de aceite de oliva y dore los ajos laminados a fuego medio, agregue la pasta directamente de su empaque y mezcle todos los ingredientes.

EMPLATADO:

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

¿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. Así mismo, evita la proliferación de bacterias y tiene un mayor tiempo de conservación.