

2 Φεβρουαρίου 2014

Οσομπούκο με μαϊντανό καιμανιτάρια συνοδεία πικάντικου πουρέ πατάτας-καρότου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος

Μια νόστιμη πρόταση για το κυριακάτικο τραπέζι μας με ένα από τα πιο νόστιμα κομμάτια του μοσχαριού. Θα το μαγειρέψουμε στην κατσαρόλα με κρασί και μανιτάρια και θα το σερβίρουμε με έναν πικάντικο πουρέ πατάτας-καρότου.

από τον Ηλία Μαμαλάκη

Υλικά για 5-6 άτομα:

1½ – 2 κιλά κότσι μοσχαρίσιο κομμένο σε χοντρές φέτες (οσοπούκο)
2 φλιτζάνια μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι μεγάλο, ξυσμένο στον τρίφτη
3 σκελίδες σκόρδο
2 φύλλα δάφνης
1 κλαράκι κανέλλα
1 κλαράκι θυμάρι
2-3 κόκκους μπαχάρι
1 κουτ. γλυκού κόκκους μαύρου πιπεριού
1 νεροπότηρο χυμό ντομάτας
½ κιλό μανιτάρια ψιλοκομμένα
1½ νεροπότηρο λευκό ξηρό κρασί
1 κουτ. σούπας πελτέ
αλάτι

για τον πουρέ της πατάτας:

800γρ. πατάτες
4 καρότα καθαρισμένα
3 κουτ. σούπας βούτυρο φρέσκο
1 κουτ. γλυκού κύμινο
λίγο φρέσκο γάλα ζεστό
1 φλιτζανάκι του καφέ παρμεζάνα λεπτοτριμμένη
λίγο αλάτι
πιπέρι λευκό

Ρίχνετε σε μια μεγάλη, ρηχή κατσαρόλα το ελαιόλαδο και το ζεσταίνετε καλά. Σοτάρετε τα κομμάτια του κρέατος λίγα λίγα και απ' όλες τις πλευρές μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Τα βγάζετε και τα τοποθετείτε σε μια πιατέλα.

Ρίχνετε στην κατσαρόλα το τριμμένο κρεμμύδι και τις σκελίδες σκόρδου, τα φέρνετε μια βόλτα και στη συνέχεια ξαναβάζετε όλο το κρέας μέσα στην κατσαρόλα. Προσθέτετε τα φύλλα δάφνης, την κανέλλα, το θυμάρι, το μπαχάρι και τους κόκκους του μαύρου πιπεριού.

Συνεχίζετε το σοτάρισμα ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για 5 λεπτά περίπου. Σβήνετε με το λευκό κρασί, αφήνετε να πάρει βράση, χαμηλώνετε τη φωτιά και βράζετε το κρέας για 1 ώρα.

Διαλύετε τον πελτέ σε λίγο νερό και τον ρίχνετε μέσα στη κατσαρόλα, προσθέτετε τα μανιτάρια και το χυμό ντομάτας, αλατίζετε, ανακατεύετε και συνεχίζετε το μαγείρεμα με ανοιχτό καπάκι για τουλάχιστον 1 ώρα ακόμη και μέχρι το κρέας να γίνει τρυφερό.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε τον πουρέ: βράζετε τις πατάτες σε άφθονο νερό για 45-60 λεπτά περίπου και μέχρι να γίνουν τρυφερές. Σε άλλη, μικρότερη κατσαρόλα βράζετε τα καθαρισμένα καρότα, μέχρι και αυτά να γίνουν κι αυτά τρυφερά. Καθαρίζετε τις πατάτες από τη φλούδα και τα μαύρα στίγματα, χονδροκόβετε τα καρότα και όλα μαζί τα περνάτε από το μύλο του πουρέ.

Αδειάζετε τον πουρέ σε μια λεκάνη. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ρίχνετε το φρέσκο βούτυρο και το ζεσταίνετε καλά, βάζετε μέσα το κύμινο και, μόλις ζεσταθεί καλά, προσθέτετε τον πουρέ. Ανακατεύετε με γρήγορες κινήσεις και προσθέτετε σιγά σιγά φρέσκο γάλα καλά ζεσταμένο κι ανακατεύετε, μέχρι να αποκτήσει ο πουρέ την υφή που επιθυμείτε. Ρίχνετε την παρμεζάνα, άφθονο λευκό πιπέρι, δοκιμάζετε και, αν χρειάζεται, προσθέτετε λίγο αλάτι.

Λίγο πριν από το σερβίρισμα του οσοπούκο, ρίχνετε στο φαγητό το φρεσκοκομμένο μαϊντανό. Ανακατεύετε και μεταφέρετε το φαγητό σε πιατέλα. Συνοδεύετε με τον πουρέ.

Πηγή:protothema.gr