

VACUNO

REF: 12390003

Ternera ossobuco cortado

El ossobuco de ternera cortado es uno de los cortes más emblemáticos de la cocina tradicional, apreciado por su intenso sabor y su extraordinaria textura tras la cocción. Gracias a su combinación de carne, hueso y médula, aporta una riqueza gastronómica única que convierte cualquier receta en una experiencia llena de matices. Es una opción ideal para quienes buscan disfrutar de platos caseros con una materia prima de gran calidad y personalidad.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para elaborar el clásico ossobuco estofado, cocinado lentamente con vino, verduras y hierbas aromáticas hasta conseguir una carne tierna que se desprende fácilmente del hueso. También resulta excelente en guisos tradicionales acompañados de patatas, zanahorias o setas. Se recomienda una cocción prolongada para potenciar toda su jugosidad y aprovechar el sabor característico de la médula.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg