SPAR

Saber elegir

Ossobuco a la milanesa y Quiche de nectarina

Ossobuco a la milanesa

DURACIÓN: 90 min | **DIFICULTAD:** Fácil | **RACIONES:** 4

Ingredientes

- 4 piezas de Ossobuco de 300 g aprox.
- 1 cebolla grande, 3 dientes de ajos y la piel de 1 limón
- 150 gr. de tomate rallado **SPAR** y 2 cdas. de tomate concentrado
- Caldo de carne y 1 vaso de vino blanco **SPAR**
- 100 gr. de mantequilla **SPAR**
- Aceite de oliva virgen extra **SPAR**
- Harina **SPAR**
- Sal, pimenta y perejil **SPAR**

Elaboración

1. Añadimos la mantequilla y 1 cda. de aceite en una olla, doramos a fuego fuerte la carne, previamente salpimentada y ligeramente enharinada. Retiramos y reservamos.
2. En la misma olla ponemos la cebolla picada y el tomate triturado y cocinamos 5 min, añadimos la carne con su jugo, el tomate concentrado y el vino blanco.
3. Cuando el alcohol se evapore añadimos el caldo de carne hasta cubrir la carne, tapamos y dejamos cocina a fuego lento, durante una 1 hora o hasta que la carne se desprenda del hueso.
4. Incorporamos la piel del limón cortada muy fina, los ajos rallados y el perejil, cocinamos 10 min más y dejamos reposar. **¡A disfrutar de este espectacular guiso italiano!**

Quiche de nectarina

DURACIÓN: 40 min | **DIFICULTAD:** Media | **RACIONES:** 4-6

Ingredientes

- 6 nectarinas grandes
- 50 gr. de azúcar **SPAR**
- 60 gr. de almendra molida **SPAR**
- 4 galletas digestive **SPAR**
- Masa brisa

Elaboración

1. En una olla ponemos 100 ml de agua y 50 gr. de azúcar, cuando empiece a hervir, añadimos 4 nectarinas deshuesadas, peladas y cortadas en trozos regulares. Cocinamos a fuego suave durante 6 min.
2. Reservamos el líquido de la cocción y trituramos las nectarinas con la almendra molida y las galletas. Dejamos enfriar la mezcla en la nevera.
3. Precalentamos el horno a 180ºC. Cubrimos con masa brisa el molde, la pinchamos y horneamos durante 20 min, hasta que esté dorada. Una vez templada, rellenamos con la mezcla anterior.
4. Espesamos el líquido de hervir las nectarinas que habíamos reservado hasta obtener un almíbar. Cortamos 2 nectarinas en gajos finos y cubrimos la quiche, las pintamos con el almíbar. Servimos fría.

2025

JUNIO

SPAR

Siempre cerca de ti

JUNIO

spar.es