## Bucco de ternera osso

#### Ingredientes

8 Jarrets de ternera de 200 g cada uno

20 cl de aceite (oliva)

6 dientes de ajo

2 cajas de 400 g de tomates triturados

400 g de zanahorias

2 cebollas

40 CL de vino blanco seco (opcional)

1/2 L de caldo de vegetales (caldo de cubo de verduras)

2 ramas adornados

Harina

Pimienta

Sal

1 naranja

Acompañamiento: papas o pastas.

#### Preparación

* Pele y corta las zanahorias en rodajas gruesas, pica las cebollas, corta el ajo. Dora las verduras en una cacerola con el aceite.
* Retire las verduras de la cacerola
* Anarme la carne y dorarla en todas sus rodajas en la cacerola.
* Retire la carne, desglasado con vino blanco
* Coloque las verduras en la cacerola, 1/2 l de caldo, carne, ramos adornados y agregue la ralladura de naranja y su jugo.
* Cocine durante 45 minutos de la válvula de la válvula
* Sirva con papas de vapor o pasta.