RECETA

Tagliatelle con Res

Hueso de res redondo cocido a fuego lento hasta deshacerse, convertido en ragú para pasta fresca.

4 personas | 210 minutos | Difícil dificultad



INGREDIENTES

Hueso de res redondo Ver en Cortes premium →	2 lb, en 3–4 rodajas con hueso
Tagliatelle	400 g
Aceite de oliva	2 cucharadas
Cebolla	1 unidad picada
Zanahoria	1 unidad picada
Apio	1 tallo picado
Ajo	3 dientes picados
Vino tinto	1 taza
Tomate triturado	2 tazas
Caldo de res	1 taza
Laurel	2 hojas
Romero	1 rama
Sal y pimienta negra	Al gusto
Queso parmesano rallado	Para servir

PREPARACIÓN

1 Sella las rodajas.

Seca las rodajas con papel de cocina y sazónalas con sal y pimienta. Calienta el aceite en una olla pesada a fuego alto y dóralas 3–4 minutos por cada lado, sin amontonarlas; hazlo en dos tandas si no caben. Retíralas a un plato.

2 Sofríe y desglasa.

Baja el fuego a medio y en la misma olla cocina la cebolla, la zanahoria y el apio 8 minutos, hasta que estén suaves. Agrega el ajo y cocina 1 minuto. Vierte el vino, raspa el fondo para despegar lo dorado y déjalo hervir 3 minutos hasta reducir a la mitad.

3 Cocina a fuego lento.

Regresa la carne a la olla con el tomate, el caldo, el laurel y el romero; el líquido debe cubrirla casi por completo. Cuando hierva, baja el fuego al mínimo, tapa y cocina 2½–3 horas, girando las rodajas una vez a la mitad, hasta que la carne se desprenda del hueso con un tenedor. También puedes hacerlo en el horno a 160 °C el mismo tiempo.

4 Desmenuza y sirve.

Saca las rodajas, retira los huesos y empuja el tuétano de adentro hacia la salsa: ahí está el sabor del hueso redondo. Desmenuza la carne con dos tenedores, descarta el laurel y el romero y regresa todo a la olla. Si el ragú quedó líquido, redúcelo destapado 10 minutos. Cocina el tagliatelle al dente, mézclalo con el ragú y un poco de agua de cocción y sirve con parmesano.