



## OSOBUCO DE PAVO AL HORNO

### Ingredientes

- 5 Osobuco de pavo bien carnudos
- ½ Taza de vino blanco 100 ml
- 1 Cucharadita de orégano
- ¼ Cucharadita de merkén
- 1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ¼ Taza de agua caliente

### Preparación

1.- Enciende el horno a temperatura alta de 200°C, luego acomoda los osobucos de pavo uno al lado del otro dentro de una budinera apta para horno.

2.- Aparte, junta en un pequeño recipiente el vino blanco con el orégano, merkén y el caldo de cebolla ajo MAGGI®, vierte el aceite de oliva y el ¼ de taza de agua caliente. Mezcla muy bien hasta homogenizar bien los ingredientes. Vierte esta preparación sobre los osobucos y remueve para impregnarlos bien, reposa durante solo 10 min.

3.- Luego, lleva la fuente a horno y hornea durante 35 a 40 min hasta cocer muy bien y dorar las piezas de osobuco. Una vez listo, retira del horno y sirve inmediatamente.



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	160 Kcal
Proteínas:	7.2 g
Grasa Total:	11.8 g
Colesterol:	21 mg
H. de Carbono:	0.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	437 mg