



## OSSOBUCO DE PAVO A LA CACEROLA

### Ingredientes

- ¾ Kg. de ossobuco de pavo
- 2 Cucharadas de harina cernida
- 3 Cucharadas de aceite
- ½ Cebolla picada pluma
- 1 Zanahoria grande cortada en tiritas
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- Pimienta, comino, orégano y sal a gusto
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Taza de agua caliente
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® (157 g)
- ½ Taza de nueces picadas
- 1 Cucharadita de perejil picado fino



Dificultad:  
Media



Porciones:  
6



Tiempo:  
50 minutos

### Preparación

1.- Pasa los ossobucos de pavo por harina de manera que queden bien impregnados pero sin excesos. Una vez listos, calienta una cacerola con aceite a fuego medio y agrega los ossobucos. Dóralos por todos sus lados removiendo de vez en cuando y cuidadosamente para no romper su carne.

2.- Agrega la cebolla con la zanahoria y saltea durante unos segundos hasta que tomen mayor temperatura. Condimenta la preparación con el caldo de gallina MAGGI®, pimienta, comino, orégano y sal gusto. Luego, vierte de una vez la media taza de vino blanco mas la taza de agua caliente, cocina tapado a fuego medio durante 30 minutos aproximados removiendo de vez en cuando. Verás que los jugos de la preparación están levemente más espesos.

3.- Una vez que la carne esté completamente cocida, retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ®, remueve para que se impregne completamente. Al momento de servir espolvorea las nueces y el perejil de manera decorativa.

### Información Nutricional

Energía:	356 Kcal
Proteínas:	30.0 g
Grasa Total:	19.8 g
Colesterol:	14.0 mg
H. de Carbono:	11.0 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	350 mg

Puedes acompañar esta preparación con puré de papas MAGGI® o un arroz blanco como más te guste.

#### SUGERENCIA

Como vez en la fotografía, puedes agregar para dar un toque más ácido, pepinillo y cebollas perlas a la preparación al momento en que agregas la cebolla con la zanahoria y seguir el mismo paso a paso.

