



OSSOBUCO A LA FRANCESA

Ingredientes

- 5 Ossobucos limpios
- Sal y pimienta a gusto
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla cortada en gajos
- ½ Taza de vino blanco (100 ml)
- 1 Sobre de crema de tomates MAGGI®
- ½ Ramita de ciboulette cortado finamente

Preparación

1.- Sazona el ossobuco con sal y pimienta a gusto, impregna con los dientes de ajos machacados por todos sus lados. Aparte calienta una olla con el aceite indicado. Agrega la cebolla y sofríe durante unos segundos hasta quedar un tanto cristalina.

2.- Luego, condimenta con sal y pimienta a gusto. Vierte de una vez el vino blanco y cocina tapado durante 15 min. revolviendo de vez en cuando. Mientras, disuelve la crema de tomates MAGGI® en solamente 2 tazas de agua fría y reserva.

3.- Vierte de una vez la crema disuelta y revuelve, cocina a fuego medio durante 7 a 10 min. hasta espesar. Al momento de servir espolvorea con un toque de ciboulette recién picado. Puedes acompañar esta preparación con un arroz blanco o puré de papas MAGGI®.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	422 Kcal
Proteínas:	26.0 g
Grasa Total:	27.0 g
Colesterol:	93.0 mg
H. de Carbono:	13.8 g
Fibra Dietética:	0.80 g
Sodio:	644 mg