



OSOBUCO EN SALSA

Ingredientes

- 6 Piezas de osobuco
- 2 Cucharadas rasas harina
- 2 Cucharadas aceite
- 1 Cebolla cortada finamente
- ½ Taza de perejil picado fino
- 1 Zanahoria cortada en delgadas rodelas
- ½ Taza vino blanco
- 1 Tableta caldo de carne MAGGI®
- Pimienta y orégano a gusto

Preparación

1.- Limpia los osobuco retirando telas y excesos de grasas, espolvoréalos con harina y dóralos por todos lados en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego fuerte.

2.- Deja todos los osobucos dorados en una cacerola y añade la cebolla, el perejil y la zanahoria. Cocina a temperatura media alta durante 6 minutos aproximados. Vierte el vino blanco y condimenta con la tableta de caldo de carne MAGGI® disuelta en 1 taza de agua caliente, agrega un toque de pimienta y orégano a gusto.

3.- Cocina a fuego suave y olla tapada durante 30 a 40 minutos removiendo una que otra vez. Una vez listos, sirve bañado en un salsa y acompaña con arroz, puré o pastas como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	329 Kcal
Proteínas:	42.1 g
Grasa Total:	10.6 g
Colesterol:	119 mg
H. de Carbono:	9.3 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	494 mg