



Estofado de osobuco

- 4 ruedas de osobuco (unos 200-250 g cada una)
- 2 cebollas dulces medianas
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 400 g de tomate triturado (puede ser en conserva)
- 1 vaso de vino tinto seco (150 ml)
- 1 taza de caldo de carne (o agua con cubito)
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- Harina común (para rebozar la carne, opcional)
- Aceite de oliva
- Perejil fresco para decorar

- 1- Pelamos y picamos finamente la cebolla dulce, la zanahoria, el pimiento y los ajos.
- 2- Salpimentamos el osobuco y lo pasamos por harina sacudiendo la sobrante.
- 3- En una olla con un chorro de aceite de oliva doramos por ambas caras el osobuco. Reservamos.
- 4- En la misma olla cocinamos las verduras hasta que estén tiernas. Incorporamos el tomate triturado, el caldo, la hoja de laurel, sal y pimienta. Mezclamos bien.
- 5- Añadimos la carne, añadimos el vino. Dejamos que se evapore el alcohol.
- 6- El tiempo de cocción dependerá del tipo de olla que se utilice, si es a presión serán 45 minutos. Podemos emplatar con una base de puré de patata.