

OSOBUCCO AL VINO TINTO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:
un buen vino tinto

Descripción:
DELICIOSO!!

Ingredientes para 4 personas :

- 4 trozos de osobucco
- Una zanahoria grande
- una cebolla grande
- Un pimiento verde de freir
- una botella de vino tinto
- un tomate rojo
- harina
- 3-4 cucharadas de aceite

Preparación:

Paso 1

picamos toda la verdura y la ponemos en una fuente junto con la carne y el vino, lo dejamos macerar unas horas (cuanto mas tiempo mas sabra a vino. yo lo dejo unas 3 horas). escurrimos la carne la pasamos por harina y la doramos en aceite muy caliente, reservamos, ponemos las verduras, la sal y la pimienta escurridas en la misma cazuela donde hemos dorado la carne y sofreimos hasta que la veamos medio hecha entonces añadimos la carne y el vino de la maceración cerramos la olla a presión y lo dejamos unos 50 min, si al abrir tiene mucho caldo añadimos una cucharita pequeña de harina y dejamos hervir hasta que la salsa esté en el punto que nos guste, freímos unas patatas de acompañamiento y listo!