

# I N G R E D I E N T E S

## OSOBUCO AL HORNO

Osobuco

Sal, Pimienta

Hierbas a gusto

Salsa Sweet Chilli

Aceite de Oliva

50 gr de manteca

1 Taza de Vino Tinto

Salsa de tomate

Verduras: Cebollas, Morrón Ajo

# P R O C E D I M I E N T O

1- Atarlo con un hilo para que no pierda su forma y pintalo con un rico sweet chilli ó alguna salsa que tengas.

2- Condimentar con sal y pimienta y pasarlo con harina, después se va a convertir en una costra riquísima.

3- Dorar con aceite de oliva y 50 gr de manteca cortada en cubos en una sartén. Podeés agregar un poco de tomillo y romero.

4- Retirar la carne de la sartén, en la sartén hacer un colchón de verduras cortadas: cebollas + morrón + ajo + las que tengas!

5- Colocar la carne por encima del colchón y sobre el fuego agregar 1 taza de un buen vino tinto. Agregar hierbas: tomillo + romero + laurel + tandoori + pimentón ahumado + comino. Bañar en salsa de tomate, cubrir toda la carne.

7- Dejar que se cocine, cuando empieza a burbujear, tapar con papel aluminio y llevar al horno a 180 grados, hasta que puedas cortar el osobuco con una cuchara.

