

# Cómo hacer osobuco al vino tinto rápido y fácil: receta paso a paso

18/01/2024



Esta es la receta de osobuco al vino tinto rápido, fácil y con pocos ingredientes para hacer en tu casa. Este plato es súper económico y lo podés hacer con las cosas que tenés a mano. Se puede acompañar con arroz, pastas, ensaladas o disfrutar en su versión sándwich.

## Qué ingredientes necesito para hacer osobuco al vino tinto

- 4 trozos de osobuco
- 2 cebollas
- 2 ramas de apio

- 2 zanahorias
- 4 tomates
- 400 ml de vino tinto
- 400 ml de caldo de ave
- Aceite de oliva
- Pimienta y sal.

## **Cómo hacer osobuco al vino tinto: receta paso a paso**

- Sazoná y enhariná las piezas de osobuco.
- Doralas en una cazuela con aceite de oliva y retiralas.
- Poné las verduras y hortalizas limpias y cortadas en trozos dentro de la cazuela.
- Cuando estén cocidas las verduras, incorporá nuevamente la carne.
- Añadí el tomate, el vino y el agua. Condimentá y dejá que la preparación se cocine tapada durante una hora y media. Después destapala y dejala cocinar otra hora y media a fuego suave.

## **Recomendaciones para hacer osobuco al vino tinto**

El tiempo de cocción es fundamental para lograr un buen resultado, por eso es recomendable cocinar durante aproximadamente 3 horas.

Para potenciar el sabor de este osobuco al vino tinto podés incorporar hierbas aromáticas para que le den ese toque especial.

Es importante dejar evaporar el vino al momento de sumar en la cazuela para no alterar el sabor de las verduras.

Fuente: TN