

Receta de osobuco al vino tinto con puré de papas: una delicia fácil y accesible

04/05/2024



Bajó la temperatura y este sábado está ideal para preparar una receta calentita, reconfortante y bien rica. En estos casos, existe un plato que cumple con todos los requisitos: el osobuco al vino tinto con puré de papas, una de las carnes más accesibles del mercado que además es mega fácil de hacer para sobrevivir al frío.

Este **corte popular de carne** es una buena opción para aquellos días en los que se quiere comer una comida hogareña pero a la vez no gastar mucho. Además, el osobuco se deshace en el vino tinto y junto al puré forman la mejor combinación gastronómica para resolver el menú de una cita romántica de último momento, así como en una comida en familia.

Para elaborar esta receta no hacen falta ingredientes extravagantes además de los que señala su nombre. El osobuco

al vino tinto con puré se puede preparar de múltiples maneras con diversos condimentos, pero no hay mucha ciencia atrás. Lo esencial es dejarlo en cocción lenta hasta que el caracú salga solo del centro, ese es el punto especial.



Ingredientes para dos personas

- 4 medallones de osobuco
- 1 cda. de harina
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 caja de puré de tomate
- 1 taza y media de caldo de verdura
- 1/2 vaso de vino tinto
- Sal y pimienta
- 1 papa mediana o grande por persona
- 1 cuadradito de manteca
- Leche

Ingredientes para dos personas

- 4 medallones de osobuco
- 1 cda. de harina
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 caja de puré de tomate
- 1 taza y media de caldo de verdura
- 1/2 vaso de vino tinto
- Sal y pimienta
- 1 papa mediana o grande por persona
- 1 cuadradito de manteca
- Leche

Fuente: Crónica