



OSOBUCO AL VINO TINTO

Receta para 4 personas

1. INGREDIENTES

- 4 piezas chicas de carne osobuco.
- 1 taza de vino tinto.
- 1 taza de caldo o fondo de res.
- 1 cda. De pasta de tomate.
- 1 choclo pequeño desgranado o en rodajas.
- 2 papas blancas o canchan (en cubos)
- 6 cebollinos rojos (enteros).
- 1 bandeja de champiñones (cortados a la mitad)
- 1 zanahoria.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite.

2. PREPARACIÓN

Seca la carne por completo con papel toalla y condimenta con sal y pimienta al gusto. Enciende tu **Multi Olla**, presiona el botón calentar y precalienta por 5 minutos. Vierte el aceite en la olla tibia, una vez caliente, coloca la carne para sellarla (2 minutos por lado) y retira.

Ahora, coloca los cebollinos y los dientes de ajo picados, mueve hasta que la cebolla comience a dorar. Agrega la pasta de tomate, el vino tinto y remueve, cuando la mezcla comienza a hervir, agrega el caldo, la carne, las papas, las zanahorias, el choclo y presiona el botón 'carne' para comenzar la cocción por 45 minutos.

Al finalizar, agrega los champiñones por 5 minutos más. No olvides que después de la cocción debes dejar la tapa en la olla por 10-15 minutos para expulsar el vapor.

Puedes servir el osobuco con puré, arroz, quinoa o pasta de acompañamiento.

Fuente: record.com.pe

