

Estofado de Osobuco

- **Producto a utilizar:** Cacerola Cuadrada Terra
- **Función:** Horno Carnes
- **Porciones:** 6



Ingredientes:

12 piezas de Osobuco
1 taza de harina
2 dientes de ajo
2 cebollas chicas comunes
2 cebollas chicas moradas
2 zanahorias
1 taza de vino tinto
800c.c. de caldo de verduras
1 bouquet garni
(tomillo, romero, perejil)
2 hojas de laurel
1 Cdita de pimentón dulce
Sal y pimienta
200g de hongos portobellos
Polenta cremosa:
3 tazas de agua
2 tazas de leche
1 Cda de manteca
Sal y pimienta
1 taza de polenta
3 Cdas de queso crema

Procedimiento:

• Colocar la Cacerola a fuego máximo y dejar que tome temperatura. • Mientras tanto, pasar los osobucos previamente salpimentados por la harina y reservar. • Cortar los ajos en cuartos, las cebollas en cubos y las zanahorias en rodajas y al medio. • Una vez que la Cacerola tomó temperatura, agregar unos hilos de aceite de oliva y dorar los osobucos de ambos lados, previamente pasados por la harina. • Una vez bien sellados los osobucos, retirarlos y reservar. • Bajar el fuego a medio y agregar nuevamente unos hilos de aceite de oliva. • Agregar los ajos junto a las cebollas y cocinar unos minutos. Incorporar las zanahorias y cocinar hasta que las verduras pierdan su rigidez. Una vez cocidas, agregar los osobucos nuevamente a la Cacerola. • Desglasar con el vino tinto por unos minutos y agregar el caldo de verduras. • Dejar cocinar y colocar dentro de la Cacerola el bouquet garni (ramitas unidas de aromáticas), la hoja de laurel y el pimentón. Por último, agregar los hongos cortados en cuartos. • Bajar el fuego a mínimo y dejar cocinar durante una hora y media hasta que los osobucos estén bien tiernos. • Para la polenta cremosa, poner a hervir a fuego máximo el agua, la leche y la manteca. Salpimentar y una vez que hierva, incorporar la polenta y remover permanentemente hasta que comienza a hervir nuevamente. • Bajar el fuego a mínimo cuando la polenta ya espesó y agregarle las tres cucharadas de queso crema. Revolver bien y apagar el fuego. Tapar y reservar. • Servir la polenta acompañada del estofado de osobuco.

