



## **Ossobuco Guisado**

Receta para 4 personas

- 4 Ossobucos
- 1 zanahoria en cubos de 1cm
- 1 cebolla roja en cubos de 1cm
- 2 tomates en cubos de 1cm sin pepas
- 3 cucharadas de harina
- 1.5lt de caldo de res
- 1 cucharada de MIX TUCO
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Pasar los ossobucos por harina, retirando el exceso y sellar a fuego medio alto en poco aceite vegetal. Retirar la carne y saltear las verduras en la misma olla. Agregar el MIX TUCO, regresar la carne y agregar el caldo de res. Tapar y cocinar de 2 a 2 horas y media a fuego medio bajo. El guiso no debe de hervir fuertemente. El plato estará listo una vez que la carne este completamente suave y se pueda cortar sin la necesidad de un cuchillo. En este punto se puede servir o si prefiere un plato no tan rustico, se retira la carne y se cuele la salsa para obtener una textura mas lisa. Rectificar sazon y servir acompañado de pasta, arroz, quinua o polenta.