

## PLATO DE FONDO

# OSOBUCO AL CARMENERE



### Ingredientes:

- Sal
- Pimienta
- Cuatro o seis trozos gruesos de osobuco
- 2 cucharadas de harina
- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1/2 pimentón
- 2 zanahorias
- 1 cabeza de ajo
- 2 tomates sin pepas
- Limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ají de color
- Ramitas de romero fresco
- 1 taza de Carmenera
- 1/2 litro de caldo de carne
- Botella de CARMENERE

### Preparación

- Salpimentar por todos lados, cuatro o seis trozos gruesos de osobuco.
- Espolvorear con 2 cucharadas de harina y enharinar por todos lados.
- Poner aceite de oliva en un sartén y cuando esté muy caliente sellar por todos lados los trozos de carne.



- En una fuente que pueda ir al horno poner 2 cebollas + 1/2 pimentón + 2 zanahorias + 1 cabeza de ajo partida en dos + 2 tomates sin Pepas + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta, limón + 1 cucharadita de ajo en polvo, + 1 cucharadita de cebolla en polvo, + 1 cucharadita de ají de color.
- Acomodar los trozos de carne sellada sobre las verduras y agregar ramitas de romero fresco + 1 taza de Carmenere + 1/2 litro de caldo de carne.
- Cubrir con papel aluminio, apretando bien los bordes para que quede bien sellado y llevar al Horno a 160° por 3 1/2 horas.
- Disfrutar el resto de la botella de carmenere.

