

# Osobuco braseado con puré de papa y calabaza

Atrevete a prepararle a tu familia este rico plato, en especial hoy en el Día de los Padres, para que se sientan confortados.

## Ingredientes

- [Anís estrellado](#) 2 Flores
- Perejil picado 2 cdas.
- [Aceite de oliva](#) 4 cdas.
- Vino blanco 1/2 L
- [Apio](#) 3 Tallos
- Puerros 4 Tallos
- Caldo de verduras 1/2 L
- Canela en rama 1/4 Unidad
- Tomillo fresco 2 Ramas
- Romero fresco 2 Ramas
- [Cebolla](#) 400 g
- Zanahorias 400 g

- Harina 4 cdas.
- Piel de naranja 2 Tira
- Osobuco con el hueso 4 Unidades
- [Ajo](#) 1 Cabeza
- Sal y pimienta A gusto
  
- **Guarnición**
- [Calabaza](#) 500 g
- [Manteca](#) 100 g
- Papas 500 g

## Preparación

- Brinde las piezas de osobuco los cuales deben tener un alto aproximadamente de 4 a 5cm, condimente de ambos lados con sal y pimienta y páselos por [harina](#).
- Pele las cebollas y córtelas en dados.
- Quite la piel que recubre la cabeza de [ajo](#) y luego córtela al medio.
- Pele la [zanahoria](#), córtela al medio y luego en medias [rodajas](#).

J-08522759-8

- Corte el [puerro](#) en aros al bies.
- Corte el [apio](#) en medias [rodajas](#).

- [Guarnición](#)

- En una [cacerola](#) con abundante agua con sal cocine las papas y [calabaza](#) hasta que estén tiernas, luego realice un puré bien fino.
- Condimente el puré con pimienta y agregue la [manteca](#), lleve a un fuego suave y mezcle hasta fundir la [manteca](#).

- Armado

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle las piezas de osobuco de ambos lados. Una vez sellados retírelos y acomódelos dentro de una placa, perfume con [romero](#), [tomillo](#) y piel de [naranja](#).
- En la misma sartén con los jugos de la carne saltee los vegetales anteriormente cortados hasta que se doren levemente. Terminada la cocción incorpore los vegetales a la placa con las piezas de osobuco, agregue la estrella de anís, la canela en rama y por ultimo añada el vino blanco y caldo de verduras, cubra la placa con papel aluminio sellando los bordes y cocine en horno medio durante aproximadamente 2 a 3 horas. Transcurrida 1 ½ hora abra y de vuelta las piezas de osobuco.
- Terminada la cocción retire el osobuco y cuele los líquidos. Vuelque el líquido obtenido dentro de una [cacerola](#) y reduzca a fuego mínimo, una vez que rompa hervor incorpore una cucharada de [manteca](#) fría y bata hasta emulsionar, por ultimo espolvoree con [perejil](#) picado

y retire del fuego.

- Presentación
- Sirva en un plato una porción de la [guarnición](#) y luego acomode sobre el puré una pieza de osobuco, salsee con la salsa reducida.

**Redacción La Mañana Digital**