



Estofado de osobucco de res con Spaghetti Doria la crema



Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria por 500 gr
- 1500 gr de osobucco de res cortado en cuadros
- Hojas de tomillo fresco al gusto
- Hojas de laurel fresco al gusto
 - 1 cebolla blanca picada
 - 1 zanahoria picada
 - 1 lata de pasta de tomate
 - 2 tomates chonto picados
 - 1 diente de ajo picado
 - 1 taza de crema de leche
 - 80 gr de mantequilla
 - Sal al gusto
 - Pimienta al gusto
 - Tomillo para decorar

Preparación

1. En una olla con agua, ponemos a cocinar el osobucco, la cebolla, la zanahoria, el tomate, el tomillo y el laurel por unos 40 minutos aproximadamente.
2. Una vez el osobucco esté cocinado, lo retiramos y la salsa que quedo la licuamos junto con la pasta de tomate, salpimentamos al gusto y mezclamos la salsa con el osobucco nuevamente.
3. Cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
4. Mientras se cocina la pasta sofreímos la cebolla picada en mantequilla, cuando la cebolla esté dorada le incorporamos la crema de leche y cocinamos durante unos minutos más,

rectificamos sal.

5. Agregamos los Spaghetti Doria con la salsa y servimos en un plato.

6. Acompañamos con el osobucco y decoramos con el tomillo.