

## Estofado de osobuco de res con Spaghetti a la crema

retofadó de osobuodo de res con Spaghetti Doria a 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 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**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.