Pucherito de gallina con ossobuco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 2 Unidades
Sal gruesa: A gusto
Nabos: 2 Unidades
Morcilla: 1 Unidad
Chorizo de cerdo: 1 Unidad
Garbanzos: 500 g
Osobuco: 1 k
GALLINA: 1 Unidad
Falda: 500 g
Puerros: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Lenguas de cordero: 500 g
Repollo: ½ Unidad
Apio: 2 Ramas
Calabaza: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Panceta: 500 g
CHOCLOS: 2 Unidades
Chorizo colorado: 1 Unidad

Salsa criolla

Morrón colorado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Vinagre: 30 cc
Aceite De Maíz: 100 cc
Morrón Verde: 1 Unidad

Varios

Mostaza: A gusto
Pimentón: A gusto
Semillas de hinojo: A gusto

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua salada hirviendo cocine los garbanzos.
- Pele las verduras.

- Pele la *calabaza* y corte en rodajas.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo cocine el *choclo*, la *zanahoria* y el *nabo*.
- A mitad de la cocción agregue las papas, la *calabaza*, la *batata* y termine la cocción.
- Separe la **gallina** en presas.
- Cocine las lenguas de *cordero* en abundante agua salada.
- Corte el *repollo* y la *panceta* en trozos grandes.
- En una olla con abundante agua salada disponga la *gallina*, la falda, el *repollo* y el **ossobuco** .
- Incorpore los chorizos, la *morcilla* y continúe la cocción.
- Añada el *apio*, el *puerro* y la *panceta*.
- Termine la cocción durante 2 a 3 horas.

Salsa criolla

- Corte los morrones y la *cebolla* en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle los morrones con la *cebolla*, el *vinagre*, el aceite y sal.

Presentación

- Sirva las verduras con los garbanzos y la carne en fuentes separadas.
- Acompañe con las semillas de *hinojo*, el *pimentón*, y la *mostaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pucherito-de-gallina-con-ossobuco