

# 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

**Oso buco:** 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>