

# RECETARIO

*tolla de sabor*  
CLUB  SELECCIÓN

## BRICK DE RABO DE TERNERA CRUJIENTE AL VINO DE LA RIBERA CON CREMA DE PATATAS Y APIO

### INGREDIENTES

#### PARA 4 PERSONAS

- 1 Rabo de ternera Troceado
- 2 Cebollas
- 1 Pimiento Verde
- 1 Pimiento Rojo
- 6 Dientes de Ajo
- 3 Zanahorias
- 1 L de Vino (Ribera)
- 1 L de Agua
- 1 Sobre de Pasta Brick
- 3 Patatas
- 3 Ramas de Apio
- 1 Vaso de Nata Líquida
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva



### PROCEDIMIENTO

- 1º Pelamos, cortamos y picamos en Brunoise todas las verduras excepto las patatas y el apio, ponemos en una olla aceite y pochamos las verduras, salpimentamos el rabo y lo añadimos a la olla; echamos el vino y 1 litro de agua y lo cocemos durante 3 horas y si es en olla exprés unos 80 min para que la carne del rabo se despegue bien del hueso.
- 2º Pelamos las patatas y las troceamos, así como las ramas de apio y las ponemos en otra olla, las cubrimos de agua y las cocemos durante 25 min, pasado ese tiempo añadimos la nata y las dejamos 2 min más; a continuación las trituramos.
- 3º Cuando el rabo esté hecho lo sacamos de la olla y trituramos la salsa y ponemos otros 30 min más para que reduzca la salsa a fuego vivo.
- 4º Deshuesamos el rabo con ayuda de un cuchillo.
- 5º Sacamos 4 láminas de pasta brick y los extendemos en la mesa de trabajo una por una.
- 6º Cogemos con la ayuda de un tenedor 180 gr de carne desmigada y lo ponemos en el centro de la pasta brick, así una por una hasta que tengamos las 4.
- 7º A continuación con las manos trabajamos la pasta, la vamos doblando hasta hacer un paquete.
- 8º En una sartén con el aceite bien caliente freímos los paquetes de pasta brick por los dos lados y los sacamos.

### PRESENTACIÓN

En el centro de un plato ponemos un par de cucharadas de crema de patata, encima colocamos el paquete de pasta brick y lo bañamos con la salsa de rabo una vez reducida.

SÍGUENOS EN:

**facebook**



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66