

Recetario

RABO DE TORO ESTOFADO

INGREDIENTES:

1kg de rabo de toro
1 cebolla
1 puerro
6 dientes de ajo
3 zanahorias
1 pimiento rojo y otro verde
1 Tomate
Harina
Sal y pimienta
100ml de vino tinto
100ml de vino blanco



PASO A PASO:

Sazonamos y echamos pimienta en cada trozo de rabo, los enharinamos y los vamos friendo en una cazuela con abundante aceite.

Una vez sellada la carne la retiramos. En una cazuela ponemos aceite y echamos todas las verduras que hemos picado en trocitos (la cebolla, el puerro, los ajos, los pimientos y las zanahorias) las ponemos un poco de sal y pochamos unos 15 minutos.

Una vez que la verdura esté hecha le añadimos una cucharadita de harina, el vino tinto, el vino blanco y dejamos hervir otros 5 minutos. Después incorporamos el rabo, le añadimos caldo hasta que lo cubra y dejamos hervir unas 2 horas a fuego lento.

Después lo pinchamos y si está blando lo apartamos del fuego.

Sacamos el rabo y la salsa se pasa por la batidora para que quede espesa y densa.

Presentación:

Ponemos un par de trozos de rabo y bañamos con la salsa, de acompañamiento unas patatas fritas caseras.

