

Será por recetas



Rabo de toro estilo cordobes

Carnes, Recetas caseras

 4 Personas

 160 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 Kg. de rabo de toro ya cortado
- 4 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 3 puerros y 4 zanahorias
- ½ litro de caldo de carne
- ½ litro de vino blanco Montilla
- 1 copa de brandy
- 3 tomates maduros
- 2 clavos, pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharones de harina
- Aceite, sal

Elaboración

En una cazuela amplia, poner a calentar el aceite. Salpimentar la carne, pasar por harina los trozos de rabo de toro y sellar en el aceite dejándolos bien dorados. Reservar.

Una vez dorada la carne, añadir al aceite la cebolla picada, los dientes de ajo pelados y cortados en cuartos, la zanahoria cortada a rodajas y los puerros troceados. Dejar pochar las verduras convenientemente y añadir entonces el tomate rallado. Sofreír todo el conjunto y salpimentar. Añadir los clavos y las hojas de laurel.

A continuación, poner en la cazuela los trozos de rabo reservados y dar unas vueltas para que se mezclen bien los sabores. Añadir la copa de brandy y flambear.

Una vez tengamos el guiso en este punto, agregar el vino de blanco y el caldo de carne.

Dejar hervir durante dos horas y media, semitapada la cazuela con una tapadera y a fuego lento, hasta observar que la carne empieza a desprenderse del hueso. Revisar de vez en cuando para comprobar que el guiso no se queda sin caldo, añadiendo en caso necesario hasta conseguir una buena salsa.

Servirlo en la misma cazuela en la que hemos realizado el guiso añadiendo como acompañamiento unas patatas al vapor espolvoreadas con perejil picado por encima.



Autor receta de Rabo de toro estilo cordobes

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012