



Rabo de Toro

INGREDIENTES

- ◆ 500 grs. de rabo de toro
- ◆ 100 cl. aceite de oliva virgen extra
- ◆ 2 zanahorias
- ◆ 2 cebollas
- ◆ 3 tomates pelados
- ◆ 2 hojas de apio
- ◆ 50 cl. de coñac
- ◆ 250 cl. de caldo de carne
- ◆ ½ cabeza de ajo
- ◆ 1 hoja de laurel
- ◆ 2 Uds. pimienta cayena
- ◆ 3 clavos enteros, azafrán en hebra, sal, pimienta en grano y molida.

ELABORACIÓN

1. Limpiamos los rabos de toro de exceso de grasa y lo cortamos. Sazonamos con sal y pimienta molida. En la olla donde se vayan a cocinar, ponemos a calentar el aceite y freímos en él los rabos hasta que estén dorados. Echamos la zanahoria troceada, el apio, la cebolla, el tomate, los ajos y lo sofreímos todo.
2. Una vez sofrito, echamos la pimienta en grano, las clavos y el laurel, flambéandolo todo con el coñac y dejándolo a fuego lento hasta que reduzca. Completamos con el caldo de carne y lo llevamos a ebullición a fuego rápido. Cuando empiece a hervir, cambiamos a fuego lento y lo guisamos hasta que veamos que la carne quede despegada del hueso.
3. Dejamos reposar 2 días en el refrigerador y calentamos el guiso antes de servirlo.