RABO DE TORO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Ingredientes para 6 personas :

- 1 K Y 1/2 K de RABO DE TORO
- 2 CEBOLLAS GRANDES
- 1 PIMIENTO GRANDE
- 5 ZANAHORIAS
- 3 TOMATES
- 4 CALABACINES
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- AGUA
- 1 L de VINO BLANCO
- 1 L de VINO TITNTO
- 1/2 CABEZA de AJOS
- HARINA

Preparación:

Paso 1

SALPIMENTAMOS EL RABO TROCEADO, LO PASAMOS POR HARINA Y LO FREÍMOS EN ACEITE BIEN CALIENTE EN UNA CAZUELA Y LOS VAMOS RESERVANDO. PELAMOS, LAVAMOS Y PICAMOS LAS CEBOLLAS, LAS ZANAHORIAS, LOS AJOS, Y PIMIENTOS Y LOS POCHAMOS EN UNA CAZUELA. CUANDO ESTÉ ABLANDÁNDOSE LE AÑADIMOS EL TOMATE PICADITO Y DEJAMOS POCHAR. AÑADIMOS LA CARNE A LA CAZUELA Y LOS VINOS, Y SI ES NECESARIO, TERMINAMOS DE CUBRIR CON AGUA, UNA PIZCA DE SAL Y DEJAMOS COCER HASTA QUE LA CARNE EMPIEZA A ESTAR TIERNA. LAVAMOS Y CORTAMOS EN RODAJAS EL CALABACÍN Y LO AÑADIMOS A LA CAZUELA. CUANDO TODO ESTÉ TIERNO SACAMOS LA CARNE Y LOS CALABACINES Y TRITURAMOS LAS VERDURAS RESTANTE PARA FORMAR LA SALSA.