RABO DE TERNERA GUISADO

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

Creador: LOLALOLITALOLA



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

Descripción:

Para una ocasión especial

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Rabo de ternera
- 3 Zanahorias
- 2 Puerros
- 1/2 Cebolla
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- Sal
- Pimienta
- 2 Hojas de laurel
- 1 vaso de vino tinto
- Harina para rebozar
- Aceite para freir

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos la carne y pasamos por harina para freírla. Freír en abundante aceite bien caliente marcando pero sin tostar demasiado. Reservamos en la olla donde vayamos a cocinar (yo lo hice en la olla rápida)

Paso 2

Troceamos todas las verduras y en el mismo aceite donde hemos frito la carne, (retirando un poco si vemos que es demasiada cantidad) pochamos las verduras hasta que nos queden blanditas. Cuando las verduras estén casi listas añadimos el vaso de vino y volteamos todo mezclando y dejando evaporar el alcohol, una vez pasados un par de minutos vertemos todo este conjunto sobre la carne en la misma olla, cubrimos con agua y añadimos dos hojas de laurel, tapamos la olla y dejamos cocinar durante 25 minutos rectificando el punto de sal a nuestro gusto.

Paso 3

Si queremos hacer la receta con una olla tradicional deberemos dejar cocinar todo durante dos horas mínimo o hasta que la carne se desprenda del hueso. Dejaremos templar el guiso. Una vez templado extraemos la carne con mucho cuidado y reservamos en un plato aparte, habrá huesos que se nos desprendan y deberemos retirarlos del conjunto.

Paso 4

Cuando tenemos la carne totalmente apartada trituramos la salsa y pasamos por el pasapurés. Volvemos a colocar en una olla esta vez la salsa espesita y sobre ella la carne bien limpia de huesos sueltos. Dejamos macerar y calentamos en el momento de servir.