Rabo de Toro

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

Creador: LCDSA **Recetizador:** Irene Delafú



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

El truco de esta receta:
Ideal para acompañar con puré de patata, de boniato o de calabaza. ¡Las posibilidades son infinitas!

Descripción:

Sabroso y muy nutritivo. ¡Así es nuestro rabo de toro!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Rabo de toro
- 3 Zanahorias
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de Ajo
- Pimienta en grano
- Laurel
- 1 Botella de Vino Tinto Solaz
- Sal
- Agua

Preparación:

Paso 1

El rabo lo compraremos ya cortado para que sea mas fácil su manipulado. Precalentaremos el horno a 180ºC. Colocamos el rabo en una bandeja de horno y lo asaremos hasta que este un poco dorado. De esta forma sellamos la carne.

Paso 2

Mientras tenemos el rabo en el horno, cortamos la cebolla y la zanahoria en trozos grandes y rehogamos junto con los dientes de ajo.

Paso 3

Una vez tengamos el rabo, lo añadimos a la verdura. El vino lo echamos en la bandeja donde ha estado el rabo y desgrasamos aprovechado todos los jugos. Añadimos al rabo, dejamos que cueza un poco para que se evapore el alcohol y cubrimos con agua.

Paso 4

Dejamos a fuego lento. Cuando al tocar el rabo la carne se desprenda del hueso, tendremos nuestro rabo listo. Es importante no dejar que cueza en exceso.

Paso 5

Sacamos el rabo con cuidado y colamos la salsa. También se pueden dejar las verduras, al gusto del comensal. Reducimos a fuego lento hasta que tenga una textura melosa y, si queremos, añadimos una nuez de mantequilla para darle brillo.