RABO DE TERNERA EN SALSA CHOCOLATEADA.

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

Creador: Noelia Montoya

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

Descripción:
COMO HUELE EL CHOCOLATEEEEEEE.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BANDEJA de RABO DE TERNERA
- 2 CEBOLLAS GRANDES
- 2 PIMIENTOS
- 4 ZANAHORIAS
- 1 PUERRO
- 3 RAMAS de APIO BLANCO
- 5 TOMATES MADUROS
- 6 DIENTES DE AJO
- 1 PIZCA de ROMERO
- 3 HOJAS de LAUREL
- 1 BOTELLA DE VINO TINTO
- AGUA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE
- HARINA
- 4 ONZAS de CHOCOLATE NEGRO PURO

Preparación:

Paso 1

SALPIMENTAMOS LA CARNE, LA PASAMOS POR HARINA Y LAS FREÍMOS EN ACEITE BIEN CALIENTE, DEJÁNDOLAS BIEN DORADAS. PELAR, LAVAR Y PICAR LAS VERDURITAS, ECHAMOS EN UNA CAZUELA CON ACEITE LAS CEBOLLA JUNTO CON EL AJO Y LA ZANAHORIA, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y LE AÑADIMOS LOS PIMIENTOS Y REHOGAMOS. LUEGO AÑADIMOS EL APIO Y EL TOMATE Y COCEMOS 5 MINUTOS. AÑADIMOS LA CARNE JUNTO CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES MENOS EL CHOCOLATE Y DEJAMOS COCER MEDIA O MÁS, COMPROBANDO LA TERNURA DE LA CARNE UNAS 2 HORAS Y MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO. CUANDO LA CARNE ESTÁ TIERNA, SACAMOS LA CARNE Y LAS HIERBAS Y TRITURAMOS LAS VERDURAS Y LAS PASAMOS POR UN CHINO. VOLVEMOS A METER LA CARNE Y DEJAMOS COCER 5 MINUTOS MÁS, RAYAMOS EL CHOCOLATE Y COCEMOS 5 MINUTOS MÁS Y DEJAMOS QUE REPOSE.....