

# RABO DE TERNERA EN SALSA CHOCOLATEADA.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



**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.....