

RABO DE TERNERA EN SALSA CHOCOLATEADA.



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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.....