Rabo de toro

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

Creador: viking10 **Recetizador:** María Rivera

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

Descripción:

Suculento, consistente y rotundo.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 kilo de Rabo de toro
- 250 g de Champiñones
- 1 Pimiento rojo
- 2 Pimientos Verdes
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 g de Harina de trigo
- Clavo de olor
- azafrán en polvo
- Romero y Tomillo
- Pimienta en grano
- Especias y Sal
- 2 Zanahorias
- Aceite de oliva
- Agua

Preparación:

Paso 1

Se pica el pimiento rojo, el pimiento verde y la cebolla, y la zanahoria en juliana. Colocamos todo en una sartén con una cucharada de aceite de oliva y añadimos un pizca de sal. Una vez pochada la mezcla se coloca en una olla lo más ancha posible y de cierta altura, y se reserva sin poner aún en el fuego. Se salpimentan los trozos de carne y se enharinan, eliminando el exceso de harina con la ayuda de un colador. Se añaden a la sartén y se sellan en un poco de aceite. Es importante que se doren bien por todas las caras. Una vez sellados, se colocan en la olla con la verdura, de forma extendida, evitando que se amontonen. Se añade agua sin que

llegue a cubrir la carne por completo,y además, 4 clavos enteros y 5 o 6 bolitas de pimienta. Se tuesta azafrán en una sartén, se muele y se añade al guiso junto con un poco de tomillo y de romero y un par de hojas de laurel, y se pone todo a cocer a fuego medio durante media hora. Una vez que empiece a hervir se elimina la espuma para desgrasarlo, y se va añadiendo agua para mantener el nivel, a medida que sea necesario. Es importante vigilar que no se pegue la carne al fondo, removiendo con cuidado.Pasada media hora se retira del fuego. Sacamos los trozos de carne y pasamos varias veces el resto de los ingredientes por la batidora, asegurándonos que la salsa quede bien líquida. Colocamos de nuevo la olla en el fuego y la dejamos a fuego medio hasta que vuelva a hervir. Esto hace que la salsa espese y alcance el punto correcto. Probamos y rectificamos de sal si es necesario. Añadimos de nuevo la carne y lo dejamos cocer a fuego lento durante 3 horas. Cuando veamos que la carne empieza a despegarse del hueso, añadimos los champiñones para que se hagan. Esperamos 20 minutos más y observamos que la carne se ha separado completamente del hueso, lo que nos indicará que el guiso habrá alcanzado su punto exacto. Emplatamos los trozos de carne acompañado de los champiñones y patatas chips, todo ello bien regado con la salsa.