

RABO DE TORO EN SALSA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 kg de rabo de toro
- 3-4 zanahorias
- 2 tomates
- 2 pimientos (verde o rojo)
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- Guindilla cayena (al gusto)
- 1 litro de vino tinto
- Aceite de oliva
- Agua
- Pimienta.

ELABORACIÓN:

La noche anterior a realizar el plato se pone el rabo con todos los ingredientes a macerar.

Al día siguiente para preparar la receta se saca el rabo del macerado, se escurre bien y se dora en la olla con un poco de aceite de oliva.

Una vez dorado se echa todo el macerado con todos los ingredientes y se cocina aproximadamente una hora.

Cuando esta bien cocinado se saca la carne en una bandeja y se prepara la salsa para acompañarlo con lo que queda en la olla batiéndolo y aderezando al gusto.

Carmen Fuentes