

Receta de Rabo De Ternera Estofado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy celebrando que nuestro blog ya tiene 800 recetas, os dejo esta que hemos preparado en casa este fin de semana, y nos ha encantado pues resulta un plato de un exquisito sabor.

Ingredientes

- Rabo de toro o ternera en trozos (uno o dos según comensales)
- Cebollas (dos o tres)
- Ajos (una cabeza)
- Zanahorias (dos o tres)
- Pimiento verde y rojo (dos de cada)
- Tomate frito (un brik)
- Laurel (tres hojas)
- Vino de oporto u otro parecido (un vaso)
- Brandy (un vasito)
- Caldo de carne (un brik)
- Pimienta negra molida
- Pimienta en grano (diez o doce bolitas)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Clavo molido (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de rabo y pasarlos por harina
2. En la olla poner aceite de oliva y cuando esté caliente, echar los trozos del rabo y dejar que se doren un poco por cada lado, reservarlos
3. En el mismo aceite, refreír la cebolla bien picadita y los dientes de ajo también picados, trocear la zanahoria muy picadita y los pimientos rojos y verdes bien troceaditos y añadir al sofrito con las hojas de laurel
4. Cuando esté bien pochado, añadir el tomate frito, la pimienta en grano, el clavo molido y un poquito de pimentón y remover bien unos minutos
5. Echar el rabo reservado, mezclar con el sofrito y añadir el brandy y el vino, dejar unos minutos a fuego medio hasta que evapore el alcohol, después echar el caldo y agua que queden cubiertos los trozos, rectificar de sal si fuera necesario
6. Tapar la olla y dejar unos 45 minutos a fuego medio/bajo con la pesa puesta, abrir y quitar un poco de la grasa que flotará por encima, la carne debe quedar que se separe del hueso con facilidad

Rabo De Ternera Estofado

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

7. Podéis servir acompañado de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!
