

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rabo-de-toro-de-lidia.html>

Rabo de toro de lidia

INGREDIENTES

1 rabo de buey troceado (1 kg. a 1 1/2 kg.)
150 cc. vino tinto de mesa
150 cc. vino blanco de Montilla Moriles
2 puerros
2 tomates
1 cebolla mediana/grande
1 cabeza de ajo
2 zanahorias
1 guindilla seca
1 hoja de laurel
1/4 litro aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Salpimentar los trozos de rabo y enharinarlos, pasarlos por la sartén con el aceite bastante caliente, hasta que estén dorados por todas partes.

Colar el aceite que hemos empleado en la fritura y poner 2 cucharadas en una olla a presión, (se puede dar la primera cocción en la olla pues se gana tiempo ya que dependiendo de la calidad del rabo tarda más o menos tiempo de todas formas el tiempo será largo), solamente pondréis 2 cucharadas de aceite en la olla porque si no luego la salsa resulta demasiado grasa.

Añadiremos a la olla la cebolla, ajo, puerros, hoja de laurel, guindilla seca y zanahorias, todo picado y lo sofreiremos pausadamente hasta que esté medio dorado, añadiremos el tomate dejando todo el conjunto cociendo unos 15 minutos.

En otra cazuela habremos puesto a fuego medio el rabo y las dos clases de vino y se deja reducir a la mitad.

Este conjunto (rabo/vino lo pondremos en la olla), procurando que el rabo no esté en contacto con el fondo, (mejor si es sobre una rejilla), pues la salsa se espesa y si no se tiene cuidado se suele pegar un poco.

La fritada de verduras la echaremos por encima, pondremos la olla al fuego y la tendremos 20 minutos, desde que sube la pesa.

Una vez se pueda abrir la olla, pero en caliente, sacar los trozos de rabo, limpiarlos de trozos adheridos de verdura y ponerlos en una cazuela, mejor de barro, todo el líquido y verdura se pasa por un pasapurés, el más fino que tengáis, o trituradora y lo vais echando por encima del rabo, cocéis todo el conjunto hasta que esté completamente tierno, normalmente no es necesario más de 15 minutos.

Este plato se puede recalentar, pero teniendo en cuenta que el rabo es muy gelatinoso y se debe servir muy caliente.