



GUISO DE RABO DE VACA GALLEGA

Ingredientes:

- 1 kg de rabo de vaca
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 2 vasos de agua
- 1 vaso de vino tinto
- 2 patatas medianas

Preparación:

Pasamos los trozos de rabo por harina y marcamos en la olla en la que vayamos a cocinar nuestro guiso. Retiramos y reservamos en un plato y sofreímos la cebolla y la zanahoria.

Añadimos el rabo de vaca y los dos vasos de agua y el de vino. Bajamos el fuego al mínimo y cocinamos durante 3 horas.

Sacamos nuevamente el rabo del guiso y trituramos la salsa. Añadimos de nuevo el rabo y dejamos cocinar durante otra hora o hasta que la carne se separe del hueso.

Mientras tanto freímos las patatas cortadas en dados. Escurrimos sobre papel de cocina y añadimos al guiso para que se guise al menos media hora dentro de la olla.

[Conlaszarpasenlamasa](#)