

RABO DE TORO

guisado

Ingredientes para 4 personas:

1 1/2 kg de rabo de toro

2 zanahorias

1 cebolla

3 vasos de agua

1 1/2 vaso de vino tinto

3 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 de nuevo el rabo de toro, los 3 vasos de agua y el 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. Escurremos sobre papel de cocina y añadimos al guiso para que se guise al menos media hora dentro de la olla.

Conlaszarpasenlamasa

