

## RABO DE TORO o TERNERA

### INGREDIENTES:

- Rabo de toro
- Sal y pimienta
- Tomillo
- Harina
- Aceite de oliva
- Ajos
- Pimiento de cornicabra
- Laurel
- Cebolla
- Zanahoria
- Apio
- Puerro
- Tomate
- Cáscara de naranja y limón
- Vino tinto
- Fondo blanco

### ELABORACIÓN:

Limpiar, cortar, sazonar, enharinar, y freír. Apartar a una cazuela.

Cortar las verduras en mirepoix y sofreír en el mismo aceite donde hemos frito el rabo.

Passar a la misma cazuela añadir laurel, ramillete de tomillo, pimiento de cornicabra, las cáscaras de naranja y limón, vino tinto y reducir, alargar con fondo blanco hasta que esté bien cubierto y dejar hervir suavemente largo rato, vigilando que no se seque y añadiendo caldo si fuese necesario hasta que esté bien tierno. Si lo hacemos en olla rápida bastarán entre 15 y 20 minutos.

Podemos sacar los trozos y pasar la salsa, o servirlo tal cual.

La presentación moderna se hace despegando la carne del hueso cuando todavía está templada y moldeándola o utilizándola para rellenar alguna pasta, hojaldre, o un sinfín de ideas

En la primera foto vemos una presentación clásica, aquí es donde disfrutan los amantes de chuparse los dedos, en la segunda hemos utilizado la carne para rellenar unas hojas de col previamente pochadas, después se enharinan y se fríen, y utilizamos la salsa del rabo para hervirlas un poco más hasta conseguir que queden tiernas.

