Cacerola de rabo de toro



Ingredientes

Cacerola de rabo de toro

Cebollas: 2 Unidades
Romero: Cantidad necesaria
Pimentòn Ahumado: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1 Vaso
Agua: Cantidad necesaria
Zanahorias grandes: 2 Unidades
Rabos: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Cacerola de rabo de toro

Para la cacerola

- *Pelar* y cortar la *zanahoria* en trozos pequeños de 2 x 2 aproximadamente
- Rehogarlos en la **cacerola** con aceite de oliva por unos minutos
- Retirar.
- Pasar el rabo de Toro que fue cortado en trozos de 5 cms cada uno por *harina* y dorarlos de ambos lados en la misma *cacerola* donde dore las verduras
- Incorporar las verduras nuevamente y desglasar con el vaso de vino tinto
- Incorporar las verduras y el *pimentón*, completando con caldo de verduras a nivel de la carne para lograr una buena concentración de sabores en la cocción que debe ser larga y lenta aprox 45 a 1 hora, a fuego medio revisar la sal y la pimienta durante la cocción.
- La carne debe desprenderse del *hueso* una vez llegada la cocción correcta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cacerola-de-rabo-de-toro-2