Estofado de cola de buey en rojo malbec

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Malbec: 600 cc
Laurel: 2 Hojas
Oporto: 500 cc
Salvia: 10 Hojas
Tomates: 2 Unidades
Fondo de Carne: 200 cc
Tomillo: 3 Ramitas
Azucar: 1 cdita.
Cebollas: 2 Unidades
Rabo de buey: 1 k
Ajo: 2 Cabezas
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de la cola de buey y troce.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria*, y corte en cubos grandes.
- Corte los puerros por la mitad y lave.
- Separe los dientes de *ajo*
- Lave el *tomate* y retire el pedúnculo.
- Coloque en un bowl los trozos de cola de buey y vierta el malbec junto con el *oporto*.
- Agregue los vegetales cortados junto con las hierbas, el *tomate* y los dientes de *ajo*.
- Lleve a la heladera y deje macerar de 12 a 24 horas.
- Cuele y reserve él liquido
- Retire la carne y condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, dore la cola de buey, retire, agregue los vegetales de la *marinada* y caramelice durante 5 a 10 minutos, agregue el azúcar, condimente con sal y pimienta.
- Reincorpore la cola de buey junto él liquido reservado y el fondo de *res*.

- Cocine tapado, a fuego bajo durante 5 a 6 horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el estofado de cola de buey y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-cola-de-buey-en-rojo-malbec