Rabo con azafrán, queso de cabra y cinta en pimientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Harina: 100 grs.
Azafrán en hebras: ½ cdita.
Rabo de vaca: 1 Unidad
Queso de Cabra: 300 g
Perejil: 1 cda.
Vino Blanco: 250 cc
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Pappardelle: 300 g
Peperoncino: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Corte el rabo en trozos y salpimiente.
- Pase ligeramente por *harina*.
- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- Hidrate el **azafrán** con una cucharada de agua tibia.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva selle el rabo.
- Incorpore la *cebolla* y deje rehogar.
- Vierta el vino y deje cocinar durante 2 horas a fuego bajo.
- Agregue agua tibia durante toda la cocción no bien se consuma el líquido.
- Añada el *ajo*, el *azafrán* hidratado, el queso y el *perejil*.

Guarnición

- Cocine los pappardelle en abundante agua salada hirviendo.
- Pique el *peperoncino*.
- Machaque el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *peperoncino* y el *ajo*.
- Incorpore la pasta colada y saltee rápidamente.

Presentación

- Sirva el rabo en el costado de un plato, en el otro costado sirva la pasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rabo-con-azafran-queso-de-cabra-y-cinta-en-pimientos