

# 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>