Rabo de Toro al Estilo Federica

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Apio: 150 grs
Ajo: 6 Dientes
Jerez: 100 Mililitros
Rabo de toro: 1 Unidad
Sal: c/n
Vino Tinto: 500 Mililitros
Agua: c/n
Laurel: 8 Hojas
Tomates: 6 Unidades
Pimienta Negra: c/n
Romero fresco: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Zanahorias: 150 grs

Preparación de la Receta

- En una olla honda echamos aceite y el rabo de toro para marcar la carne ligeramente.
- Removemos durante 3 minutos y sacamos de la olla.
- En la misma olla echamos la *cebolla* picada, el *ajo* y removemos durante 1 minuto.
- Echamos *zanahoria* y *apio* cortado.
- Removemos 3 minutos.
- Añadimos *laurel* y *tomillo* y removemos 2-3 minutos a fuego medio
- Subimos el fuego y añadimos el rabo de toro.
- Removemos 4 minutos para que el rabo anbsorva los sabores.
- Echamos el jerez, pimienta y sal y dejamos cocinar 4 minutos hasta que se evapore
- Cubrimos la carne con el vino y echamos el *tomate* troceado.
- Vamos añadiendo agua según la necesite.
- Dejamos cocinar a fuego medio durante 1 hora y media hasta que la carne se deshilache.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rabo-de-toro-al-estilo-federica