elGourmet

Rabo de Toro Cocotte con Cúpula de Hojaldre

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Huevo: 1 unidad
Pimiento rojo: 1 unidad
Puerro: 1 unidad
Rama de romero fresco: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades
Zanahorias: 3 Unidades
Planchas de hojaldre: 2 Unidades
Rabo de ternera troceado: 1 Kilo
Sal y Pimienta: c/n
Vino Tinto: 220 miliitros

Preparación de la Receta

- Secar muy bien los trozos de rabo con papel de cocina y *dorar* bien en una olla caliente con aceite y reservar.
- En la misma olla añadir las cebollas y el *puerro* bien picados
- Cuando estén pochados, incorporar el *ajo* y cocinar un minuto.
- Agregar las zanahorias y el *pimiento* picado.
- Cuando veamos que están tiernas todas las verduras, desglasar con el vino e incorporar los trozos de carne.
- Salpimentar y añadir agua hasta cubrir a ras de la carne.
- Poner el *romero*, tapar y dejar cocinar a fuego bajo 2 horas, o en olla exprés 40 minutos desde la salida de vapor.
- La carne debe quedar muy tierna.
- Retirar los trozos y dejar que se entibie.
- Retirar todos los huesos.
- Mientras, retirar el *romero*, triturar la salsa y *sazonar* si hiciera falta.
- En cocottes individuales poner carne y salsa.
- Con un cortapastas cortar el **hojaldre**.
- Pintar los bordes de las cocottes con *huevo* y pegar bien.
- Barnizar con *huevo* y horneamos a 180 ºC hasta que el *hojaldre* quede dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rabo-de-toro-cocotte-con-cupula-de-hojaldre