elGourmet

Rabo de vaca estofado al vino tinto con puré y habas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Pimienta en grano: 1/2 cdita.
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Tinto: 1 L
Rabo de vaca: 1 Unidad
Tomillo: 1 Ramitas
Harina: Cantidad necesaria

Puré de papas

Papas: 3 Unidades
Manteca: 2 cdas.

Salteado de habas

Jamón crudo picado: 1 cda.
Echalotte picado: 1 cdas.
Habas frescas: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el rabo en trozos de a dos vértebras.
- Pase por *harina*.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte trozos.
- Lave el *puerro* y corte en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el rabo por 1 minuto de cada lado y reserve.

Puré de papas

- Lave las papas.
- En una olla con abundante agua con sal, hierva las papas.

- Retire y pele.
- Coloque las papas en un bowl, junto con la *manteca* y pise

Salteado de habas

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la echalote, condimente con sal y agregue el *jamón* junto con las **habas**.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente las verduras por 15 minutos condimentadas con sal.
- Agregue el rabo reservado, junto con el vino tinto.
- Condimente con pimienta, *tomillo* y *laurel*.
- Cocine por 3 horas.
- Retire el rabo y colóquelo en una placa
- Procese la salsa, agregue al rabo y caliente en el horno.

Presentacion

- Sirva el puré en un plato, encima el rabo y decore con el salteado de *habas*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rabo-de-vaca-estofado-al-vino-tinto-con-pure-y-habas