

Rabo de Toro Cordobés



Ingredientes

Patatas panaderas

Aceite: c/n

Patatas: Cantidad deseada

Pimiento rojo picado: c/n

Cebolla picada: c/n

Pimiento verde picado: c/n

Rabos de toro

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Pimienta negra: c/n

Rabos de toro: 2 Unidades

Cebollas picadas: 4 Unidades

Vaso de vino tinto: 1/2 Vaso

Caldo de carne: c/n

Pimentón dulce: 1 Cucharadita

Puerro picado: 1 Unidad

Sal: c/n

Tomates picados: 4 Unidades

Zanahorias picadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla, verter un buen chorro de aceite de oliva virgen extra
- Salpimentar los rabos y sellarlos en la olla
- Retirar los rabos y, en el mismo aceite, añadir los demás ingredientes.
- Incorporar primero las cebollas hasta que se doren
- A continuación, agregar los tomates, las zanahorias y el *puerro*.
- Cuando todo esté rehogado y tome *color*, agregar las hojas de *laurel* y el *pimentón dulce*
- Volver a llevar los rabos a la olla y añadir pimienta negra a gusto.
- A continuación, incorporar el vino tino

- Esperar a que se evapore el alcohol y añadir caldo de carne -caliente para no romper la cocción-, hasta que cubra los rabos.
- Con la olla a fuego lento, cocinar entre 3 y 4 horas.

Para acompañar

- Al hacer los rabos, mientras se termina de hacer el guiso, hacer patatas panaderas o españolas.

Para ello

- *Pelar* las patatas y cortar en rodajas no muy finas
 - En una sartén con aceite, echar los pimientos y la *cebolla*
 - Permitir que se pochen y, a continuación, freír las patatas.
 - Servir las patatas como base del guiso.
-
- En cambio de cocinar en la olla a fuego lento, puedes hacerlo en una olla a presión u olla exprés durante 45 minutos aproximadamente.

Para pelar las patatas fácilmente

- Hiérvelas antes
- Luego podrás sacarles la cáscara sin dificultad.
- Obtén más sabor haciendo tú mismo el caldo de carne.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rabos-de-toro-cordobeses>