Rillete al curry



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Botella de Vino tinto: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Rabo de toro: 2 k
Ajo: 1 Cabeza
Cebolla: 1 Unidad
Guindilla: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Apio: 1 Rama

Para decorar

Castañas de caju: 1 Puñado
Albahaca: 2 Hojas
Cilantro: 2 Hojas

Para el curry

Curry amarillo: 4 cdas.
Jengibre fresco: 100 g
Pimienta: 1 Pizca
Sal: 1 Pizca
Leche de coco: 1 L
Eneldo en polvo: 1/2 cda
Lemon grass: 1 Hoja
Rábano: 50 g
Cúrcuma: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salpimentamos el rabo de toro cortado y lo pasamos por *harina*
- Lo doramos bien en una olla caliente con aceite de oliva.
- Luego, agregamos las verduras cortadas, el vino, una hoja de *laurel* y la *guindilla*

- Cubrimos con agua y dejamos cocinar hasta que el rabo esté hecho y tierno, durante 2 horas y media.
- Pasado ese tiempo, sacamos el rabo de la olla y desmigamos la carne, desechando los huesos.
- Por otro lado, cocinamos todos los ingredientes del **curry** durante 40 minutos
- Colamos y espesamos la salsa llevándola al fuego nuevamente

Para terminar

- Vamos a preparar una ensalada mezclando en un bowl las hojas de *cilantro* y las de *albahaca*
- Reservamos.
- Antes de emplatar, calentamos el rabo desmenuzado de nuevo
- Terminamos, colocando el rabo desmenuzado con la ayuda de un aro, salseamos y decoramos con las hojas verdes y las castañas de *cajú*
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rillete-al-curry