

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>