Sopa de cola de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomate concasse: 2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo picado: 1 cdita.
Rabos de ternera cocidos: 2 Unidades
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 1 1/2 L
Apio: 1 Tallo
Laurel: 1 Hoja
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla* junto con la *zanahoria* en *brunoise*.
- Pique el *apio* junto con el *morrón* en *brunoise*.
- Corte los puerros en rodajas.
- Corte los tomates en *brunoise*.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee todas las verduras durante unos minutos.
- Agregue luego la hoja de *laurel* junto con el rabo y el agua, cocine durante 1 hora.
- Pasada la hora de cocción retire el rabo, separe la carne del *hueso* y lleve nuevamente la carne a la **sopa**, cocine durante 30 minutos más.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de *sopa* y decore con un hilo de aceite de oliva.
- Acompañe con un *Merlot* joven.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cola-de-ternera