



RABO DE TORO



INGREDIENTES:

- Rabo de toro 1 pieza (1,2 a 1,5).
- 400 g. de tomate.
- 200 g. de cebolla.
- 50 g. de zanahoria.
- 50 g. de pimiento rojo.
- 50 g. de pimiento verde.
- 50 g. de apio.
- ½ cabeza de ajo.
- 250 ml. de vino oloroso o amontillado.
- 75 ml. de brandy.
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- 2 hojas de laurel.
- 3 ó 4 clavos.
- Pimienta.
- Pimentón.
- Azúcar.

ELABORACIÓN:

1.- Cortar el rabo de toro por las uniones entre los huesos y limpiar de grasa si fuese necesario. Reservar tapado en un recipiente.

2.- Limpiar y lavar la verdura. Pelar la cebolla y cortarla en trozos pequeños, laminar el ajo y la zanahoria pelada y cortada en cubos. Quitar las hebras del apio y cortarlo en trozos pequeños, por último, pelar y cortar en cubos el tomate. Reservar toda la verdura separando el tomate del resto.

3.- En una olla a presión poner el aceite a calentar, cuando esté caliente agregar el rabo de toro y dorar por todos los lados. Verter el brandy (cuidado por que puede prender) y dejar que se evapore, agregar la verdura menos el tomate y rehogar unos minutos. Cuando esté ligeramente blanda la verdura, verter el vino y dejar que evapore el alcohol, seguidamente especiar con los condimentos y por último añadir el tomate y algo de azúcar. Si apreciamos que tiene poco líquido se le puede añadir un poco de caldo de carne o agua (no mucha cantidad) y tapar.

3.- Dejar cocinar de 25 a 40 minutos dependiendo del tipo de olla a presión que dispongamos. Una vez la carne cocinada y tierna, se retira de la olla y se reserva. Con el resto procedemos a realizar la salsa, para ello la pasaremos por un pasapurés y la ponemos otra vez al fuego, si estuviere muy líquida dejaremos que se evapore hasta conseguir una textura de salsa, y si estuviere muy espesa agregamos un poco de líquido (caldo o agua). Una vez caliente la salsa añadimos el rabo y terminamos de calentar.

CONSEJOS:

Para reforzar el sabor, podemos añadir extracto de jugo de carne cuando se incorpore el vino en la receta o un poco de salsa de soja, aparte conseguiremos darle un color a la salsa más oscura.

Además de los condimentos ya mencionados, se puede utilizar: hierbas aromáticas como perejil, tomillo, romero; condimentos como el anís estrellado, cardamomo, mezcla de especias, azafrán, comino, etc.

El rabo de toro tiene una cocción prolongada por los que deberemos controlar el grado de cocción, para ello comprobaremos la terneza una vez cocinada, si observamos que aún no está en su punto se pondría otra vez al fuego, dejándolo cinco o diez minutos más.