

Receta

13. RabAÑOZ



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 1 bandeja de Rabo
- Vino Tinto
- 1 L Caldo Carne
- 40 ml Coñac
- 2 Zanahorias
- 1/2 Cebolla
- 1/2 Puerro
- 1 Apio
- 1/2 Pimiento
- 2 Ajetes
- 2 Ajos
- Tomillo
- Romero
- 25 gr Chocolate 55%
- Sal
- Pimienta
- Granos Pimienta
- Harina
- Maicena

Consejos:

Preparación

- 1.-** Macerar el rabo con vino y granos de pimienta durante 24 horas.
- 2.-** Marcar el rabo untado en harina por las dos caras del corte y reservar.
- 3.-** En la misma cazuela, desglasar con coñac. Rehogar todos los vegetales con las hierbas
- 4.-** Añadir el rabo y el vino de macerar (sin la pimienta) añadir el caldo hasta cubrir. Llevar a ebullición y desespumar. Bajar el fuego al 2 y dejar 2 horas.
- 5.-** Retirar rabo y triturar para hacer salsa. Añadir maicena diluida en agua fría si está muy líquida. Incorporar el rabo y otras 2 horas.
- 6.-** Añadir el chocolate y dejar 1 hora más cocinando.