Rabo de toro al estilo cordobés

Nombre de la receta

Rabo de toro al estilo cordobés

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

5

Alérgenos

- [ ] Gluten
- [ ] Sulfito

Descripción

Rabo de vaca en salsa a la cordobesa cocinado en olla rápida

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 2 rabos de vaca (unos 2 kilos)
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo

- 1 pimiento rojo
- 2 tomates grandes maduros
- 4 zanahorias
- 150 gramos de harina
- 1 vaso de vino montilla moriles
- 1 litro de vino tinto
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 3 clavos de olor
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 150 mililitro de aceite de oliva
- 1 pastilla de caldo de carne

Pasos

1 Como la receta lleva bastantes ingredientes, preparamos todo lo que vayamos a necesitar para que no se nos olvide nada.

2 A continuación miramos los trozos de rabo de vaca (de toro es difícil de encontrar) y quitamos si hay algún exceso de grasa.

3 Cuando los tenemos preparados, los salpimentamos y enharinamos ligeramente los trozos. En una sartén ponemos el aceite y doramos por todos lados el rabo. El aceite debe estar caliente pero no en exceso para que no se queme la harina. Vamos sacando y reservamos.

4 Por otro lado picamos la cebolla y los ajos en juliana o en trozos y la zanahoria en rodajas. Colamos el aceite donde hemos dorado los trozos de rabo y lo ponemos en la olla rápida. Echamos la verdura picada y rehogamos. Mientras se va pochando, picamos el pimiento rojo y el tomate pelado en trozos. Lo añadimos a lo anterior y salamos al gusto. Cuando se ha pochado todo añadimos el vino y dejamos que se evapore el alcohol.

5 Añadimos a continuación los trozos de carne, cubrimos de agua, desmenuzamos las pastillas de caldo y tapamos la olla a presión. Dejamos cocinar sobre 50 minutos a partir de que la olla comience a silbar, bajando un poco la intensidad del fuego. Cuando podamos abrir la olla, sacamos con cuidado de que no se nos deshagan los trozos de carne.

6 Ahora pasamos a triturar la salsa con la batidora.

7 Volvemos a introducir los trozos de carne en la salsa, añadimos los clavos y dejamos recocer a fuego suave durante unos 15 minutos espumando la salsa. Ya tenemos preparado nuestro tradicional rabo de toro.

Observaciones o consejos

Si se prepara el día anterior la carne cogerá más sabor. Con esta receta tan tradicional celebramos nuestra receta número 200. El mejor acompañamiento son unas patatas fritas de toda la vida.

Autor

Matilde Linares