

Estofado de Rabo de Ternera al Vino Tinto (para 6 personas)

Ingredientes:

- 3kg de rabo de ternera
- 4 cebollas medianas
- 3 puerros
- 3 zanahorias
- 1 ramillete de tomillo
- 1/4l de salsa de tomate
- 3/4l de vino tinto rioja
- Caldo de carne
- Aceite
- Harina
- Sal

Elaboración:

Se corta el rabo de ternera en trozos gruesos, se sazona y se pasan por harina, dorándolos en una cazuela con aceite ya caliente. Añadir las cebollas, los puerros y las zanahorias todo muy picado. Cuando tomen un color dorado se echa primero la salsa de tomate, rehogando un poco, y seguidamente el vino tinto, dejándolo reducir a la mitad hasta conseguir un fondo oscuro. Se espolvorea la harina y se rehoga nuevamente para quitarle el sabor a cruda.

Se cubre todo con el caldo de carne, quitando la grasa de la superficie, y se añade el tomillo. Con la cazuela tapada, se deja estofar durante 2 horas, hasta que la carne se separe fácilmente del hueso. Después se retira el tomillo y se sacan los trozos de rabo a una fuente. Se pasa la salsa por el pasapurés y por un colador fino se mezcla con el rabo, volviendo a hervir 5 minutos.

Sugerencia: Servir el rabo con unas patatas al vapor.

Buen provecho