

Rabo de Toro

Ingredientes:

- 1 rabo de toro
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 vaso de vino fino de Montilla Moriles
- 1 vaso de aceite de oliva
- Un poco de harina
- Una rebanada de pan
- Sal y pimienta
- Unas hojas de laurel

Elaboración:

En una cazuela se pone la mitad del aceite y cuando esté caliente, se doran los trozos de rabo, previamente enharinados. Una vez bien rehogados, se añade la mitad del vino y agua suficiente para que quede bien cubierto. Se deja al principio con el fuego fuerte para que arranque a hervir, y luego se tapa la cazuela y se pone a fuego media o suave, el tiempo suficiente para que la carne se ponga tierna. Si fuera necesario, se añade algo más de agua caliente y se tiene más rato al fuego. Mientras se estofan los rabos, se pone en una sartén el resto del aceite y se fríe el pimiento rojo troceado y cuando ya esté a medio hacer se añaden los ajos picados y luego los tomates y la rebanada de pan. Por último se añade el resto del vino, y se deja cocer todo unos minutos. Este sofrito se pasa por la batidora y se añade el guiso de carne. Se remueve todo bien, se sala y se deja cocer a fuego muy suave unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que se agarre. Servir y listo.

Buen provecho