



RABO DE BUEY AL TINTO

Concha Piélago

INGREDIENTS

150 MINUTES 4 SERVINGS

Un rabo de buey(sobre kilo y medio)
1 cebolla pequeña
1/2 pimiento rojo y 1/2 verde
Un trocito pequeño de apio
5 dientes de ajos
1 tomate
2clavos de olor
Pimienta negra
1 cdita de pimentón,otra de colorante
Una cdita de tomillo
1/2 litro de vino
1/2 vasito de Brandy
1 vaso de agua
1 pimiento seco

TAGS

#robo,buey,toro,estofado





1

Este guiso te lo ponen en todos los bares de Sevilla como tapa, es exquisito. Hay muchas recetas, esta es la mía. Aquí le he puesto la salsa triturada, pero otras veces para hacerlo más fino paso la salsa por el pasapuré o el chino



2

Rabo de buey Cebolla Pimiento rojo y verde Zanahoria Ajos Tomate Vino tinto de buena calidad Brandy Apio Puerro Clavo Laurel Pimentón Tomillo Azafrán Colorante alimenticio Agua Harina Pimienta negra Sal



3

Salpimentamos la carne y la enharinamos ligeramente Salteamos en la olla con aceite de oliva



4

Sacamos la carne y echamos la verdura troceada, menos el tomate. Freímos hasta que se ponga transparente



5

Cuando esta la verdura pochada echamos el tomate pelado y troceado y seguimos friendo



6

Cuando este frito ponemos la carne y damos unas vueltas





7

Vertemos el Brandy y cuando evapore el alcohol ponemos el tomillo, el colorante, azafrán y pimentón



8

Después vertemos el vino y después el agua. Los clavos de olor. Dejamos cocer



9

Cuando la carne esté hecha la sacamos y podemos triturar la salsa y pasarla por el pasa puré para que nos quede más fina



10

Cuando la carne está cocida la sacamos de la olla, retiramos los clavos y el laurel y trituramos la salsa o la pasamos por el pasa puré. Volvemos a meter la carne en la salsa hasta el momento de servir. Acompañamos de patata fritas

