



# RABO DE TORO

*Sergio David López*

*Portero*

## INGREDIENTS

Rabo de toro  
Tomates  
zanahoria  
Vino tinto  
Colorante  
Laurel  
Harina /flour

0 MINUTES 2 SERVINGS

## TAGS

#rabo #Ternera #toro



1

Salpimentar y enharinar el rabió de toro



2

Sellar las piezas en sartén con aceite



3

Cortar las cebollas y pochar en la olla con aceite a fuego suave. Añadir el ajo y las zanahorias al sofrito cuando la cebolla se esté pochando





4

Añadir los tomates. Cuando estén hechos añadir las piezas de rabo de toro el colorante, sal y pimienta



5

Añadir el vino, la hoja de laurel y dejar cocinar 15 minutos



6

Añadir agua hasta cubrir, el colorante, sal y pimienta, tapamos la olla exprés y la dejamos unos 45 minutos



7

Emplatar y a disfrutar!!

