



<https://www.mepillasquisando.com>



## RABO DE TORO AL ESTILO CORDOBÉS



DEDICADA A MI BUEN AMIGO RAFAEL ESCOBAR HERNÁNDEZ

### INGREDIENTES:

2 Kg. De Rabo de Toro.

1 ½ Kg. de Cebollas.

5 Tomates maduros rallados.

6 Dientes de Ajo.

600 gr. De Zanahorias.

500 gr. De Guisantes.

½ L. de Vino (Montilla-Moriles) el de Aguilar de la Frontera el mejor.

Aceita de oliva virgen, Sal, Pimienta molida y Azafrán.

Un poco de Harina para emborrizar.

### ELABORACIÓN:

Emborrizamos los trozos de rabo, ya limpios de grasa y los sellamos en una sartén con un poco de aceite. Retiramos y en ese mismo aceite sofreímos la cebolla finamente cortada en juliana. En una olla a presión metemos los trozos de rabo, la cebolla, el tomate rallado en crudo, los ajo pelados y enteros, la pimienta, el azafrán, las zanahorias en rodajas, los guisantes y la sal. Mantenemos la olla a fuego fuerte durante 15 minutos, removiendo para que no se nos pegue. Agregamos el vino y tapamos la olla. Cuando empiece a salir el vapor, ponemos el fuego lento y dejamos cocer durante 45 minutos. Movemos la olla de vez en cuando para que no se nos asiente y pegue el guiso. Este guiso nunca se servirá recién hecho, al menos hay que dejarlo reposar 3 horas. Lo ideal es hacerlo de un día para otro. Se acompaña con patatas fritas en aceite de oliva virgen. Calentamos el guiso a fuego mínimo.

NOTA: Yo acostumbro a pasar un poco de la salsa conseguida por la batidora y le añado unos Champiñones.

<https://www.mepillasquisando.com>